COCKTAILS
de
PARIS

PRÉSENTÉS
PAR
RIP

ILLUSTRÉS
PAR
PAUL COLIN

EDITIONS DEMANGEL PARIS

la maison du cocktail

83, rue la boétie

p a r i s

téléph. : élysées 70-66

la première maison de paris

spécialiste de toutes les fournitures pour

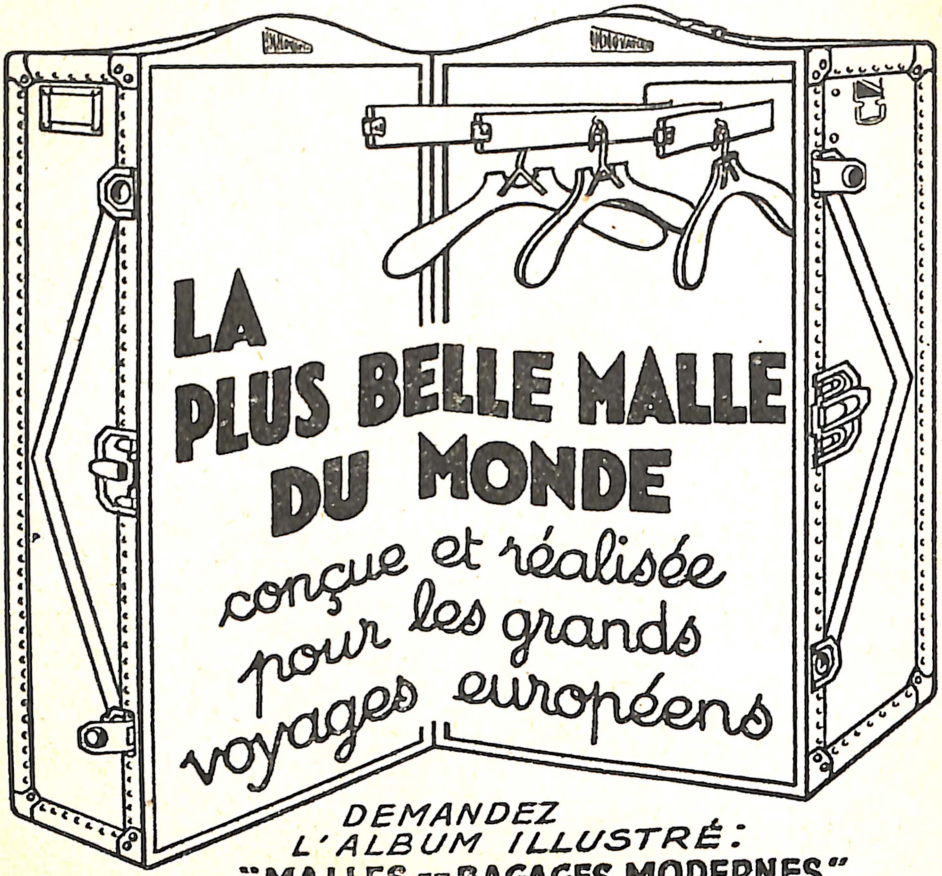
c o c k t a i l s

bars d'appartement
b a r s d ' a u t o
a c c e s s o i r s
l i q u e u r s
s p é c i a l i t é s

la maison du cocktail se charge d'organiser
à forfait les "cocktails-party"
aux prix les plus raisonnables

INNOVATION

104. AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES



DEMANDEZ
L'ALBUM ILLUSTRÉ:
"MALLES ET BAGAGES MODERNES"

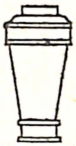
LANCEL

3. Bd DES ITALIENS

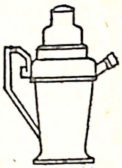
TOUS SES ACCESSOIRES POUR LE COCKTAIL

shaker métal argenté
50f

shaker métal blanc argenté
85f



shaker "Frigivite" métal blanc argenté produisant la glace lui-même. 175f



shaker métal blanc argenté avec presse-citron intérieur. 250f

shaker métal blanc argenté avec batteur
125f

verre irisé
15f

coupe cristal
8f

coupe métal argenté
25f

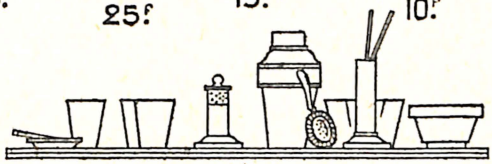
flacon à bitter
15f

timbale métal argenté
10f

verre cristal
7f

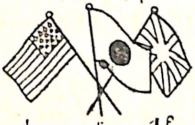
verre cristal carré
15f

verre cristal à déguster la fine
20f



en réclame :
service cocktail 13 pièces. 275f

verre à mélange avec cuiller
35f



drapeaux divers : 1f

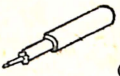
passoire à cocktail
50f

shaker pique cerise
45f

porte-chalumeaux métal argenté
40f

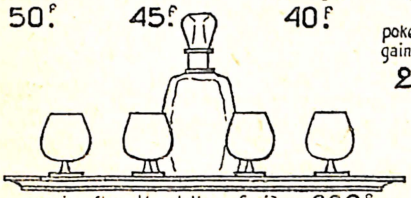
poker dans gaine cuir
25f

rape à muscade métal argenté
20f

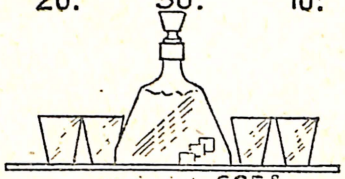


brise-glace métal chromé
30f

couteau à zeste
10f



service fine dégustation 6 pièces 280f
1 plateau laque 75f - carafon 125f 4 verres 20f p.



service porto 665f
1 plateau thuya 150f 1 carafon décoré 275 6 verres décorés 40f

INNOVATION

MAGASIN SPÉCIAL POUR LES

ARMOIRES & AGENCEMENTS

2 Rue de Sèze

PARIS

6 CHAPEAUX

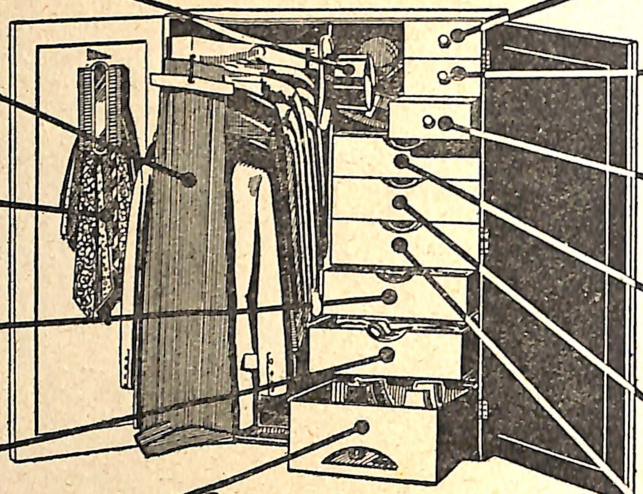
12 COSTUMES

30 CRAVATES

LINGE DE CORPS

PYJAMAS ROBES DE CHAMBRE

6 PAIRES DE CHAUSSURES



60 COLS

CHAUSSETTES BAS DE SPORT

MOUCHOIRS ÉCHARPES GANTS

18 CHEMISES SOUPLES

18 CHEMISES SPORT

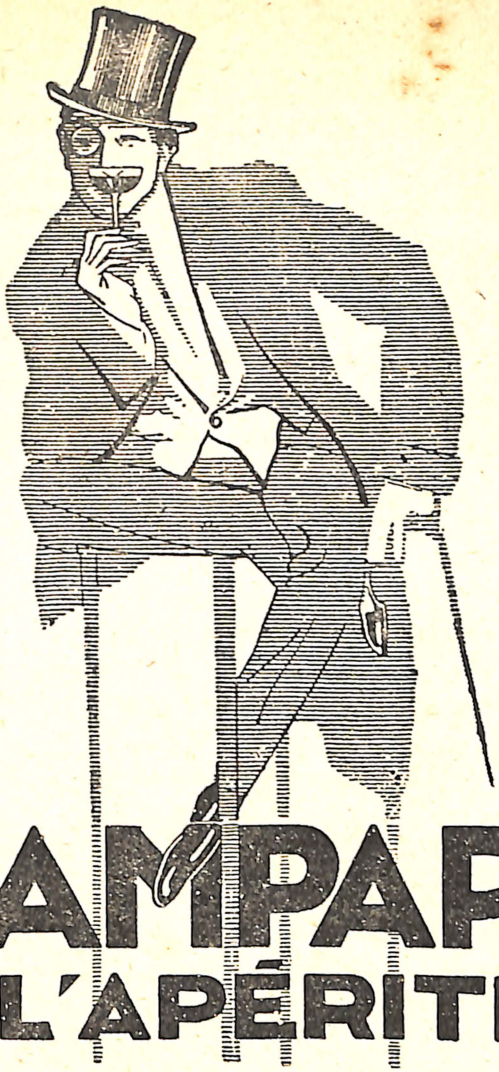
12 CHEMISES SOIRÉE

l'Armoire idéale pour homme ou pour dame. Contient 5 fois plus qu'une armoire ordinaire, ne coûte pas davantage

CATALOGUE "ARMOIRES" FRANCO SUR DEMANDE A **INNOVATION** 2 Rue de Sèze PARIS

MAISON PRINCIPALE 104 CHAMPS-ÉLYSÉES

DÉPOT CENTRAL 237 R. St HONORÉ



"CAMPARI"
L'APÉRITIF

... COMPLÈTE UN COCKTAIL ...

DAVID CAMPARI
1, Boulevard Haussmann, PARIS

le
couturier
masculin

Jean Guèguen

maître-tailleur

▲

téléphone :
carnot 26-25

128, boulevard
de courcelles

Cocktails de PARIS

présentés par

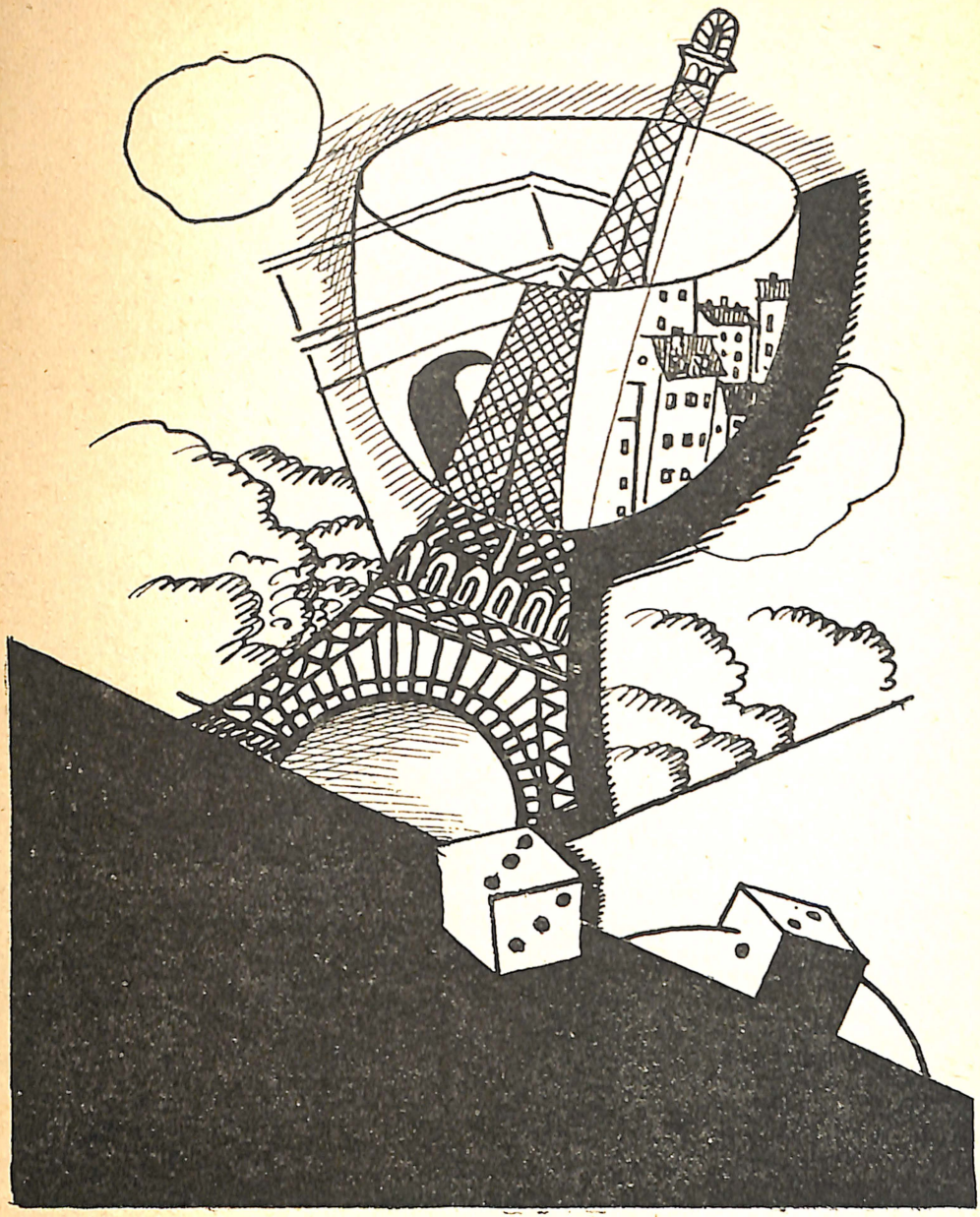
RIP

illustrés par

Paul Colin

Il a été tiré de cet ouvrage :
50 exemplaires sur Hélio Alfa numérotés de 1 à 50
50 exemplaires sur Vergé Baroque numérotés de 51 à 100, 10 exemplaires sur Japon hors commerce, numérotés de I à X, constituant l'édition originale

Tous droits de traduction et de reproduction réservés pour tous pays, y compris la Russie



Cocktails de Paris

Le bar chez soi! Le cocktail à domicile! L'alcool at home! La cuite en famille! Nous y arrivons enfin! Ah! Nous en avons mis du temps à marcher — de travers — sur les traces héroïques de nos bons amis les Anglais!

Ce bar « Prince de Galles » a toute la valeur d'un symbole; et l'Histoire a ses recommencements : De nouveau, le Prince « Noir » envahit la France.

Pénétration toute pacifique, cette fois : Accueillons en voisin et allié ce bar quasi-royal... God save the cuite! Ouvrons-lui les portes de notre maison, qu'il prenne place à notre foyer, et faisons-lui les honneurs de notre intérieur : Notre intérieur en sera réchauffé, notre foyer deviendra celui de l'alcoolisme, et notre maison sera, comme toutes les maisons de France, la Maison du Cocktail... Hourra! Hourra! Augusthourra!

Mais, en donnant asile à ce nouveau meuble, dont

s'offusquera le Pleyel familial, et dont rougira l'ancestral buffet, ne transformons pas nos dieux lares en dieux hilares. Que ce nouvel arrivant ne soit pas trop reçu à gosiers ouverts. Un cocktail, c'est très bien. Deux, c'est trop naturel. Trois, ou quatre..., ou six, ça peut encore passer. (Si, si, je vous assure.) Mais n'exagérons pas. Comme le disait si justement le professeur Hemmerdinger : « Méfiez-vous de l'alcool : Moi, avec huit « Rose » et douze « Manhattan », je suis retourné. »

L'illustre morticole a raison. Et il serait injuste de le considérer, pour cette profession de foi, comme un vieil Hemmerdingueur.

Au moment donc où vous procéderez chez vous à ce placement de bar de famille, rappelez-vous et rappelez aux vôtres que l'alcool est — relativement — un poison. Vous me direz qu'on peut se mithridater. A qui le dites-vous? Mais enfin, il ne faut pas abuser des bonnes choses.

Sinon, qu'arrivera-t-il? Petite boisson deviendra grande. Au bout de quelque temps, toute votre maisonnée sera dans les brindezingues et la crise du logement sera une crise de délirium tremens. Vos enfants, délaissant les jeux de naguère, se passion-

neront pour les parties de bar, votre femme remplacera les vapeurs chères à nos grand'mamans, par les fumées de l'alcool, et votre belle-mère abandonnera la lénitive Tisane des Quakers pour la généreuse tisane des shakers.

Donc, fabriquez et buvez des cocktails en famille, mais avec modération : Le samedi, par exemple (semaine anglaise), le dimanche, jour de repos... En dehors de ces jours-là, n'ouvrez le bar qu'aux anniversaires, aux fêtes carillonnées, aux baptêmes, premières communions, mariages et enterrements, et aussi, toutes les fois qu'on organisera un cortège en l'honneur de Jeanne d'Arc.

Ouvrez-le aussi quand vous avez soif.

Voici quelques-uns des cockails familiaux les plus appréciés :

Le Gin-fizz-à-papa, la Gin-fille-à-marier, la Tante-Angustura, le Baby-rose-cocktail, Mon-Frère-Ivre, Cousine-Ivrogne, le Mominette-cocktail (recommandé aux nouveau-nés), Claudine-à-l'alcool, la Muffée-de-grand-père, le Mère-de-famill's et le Grand-maman-hattan.

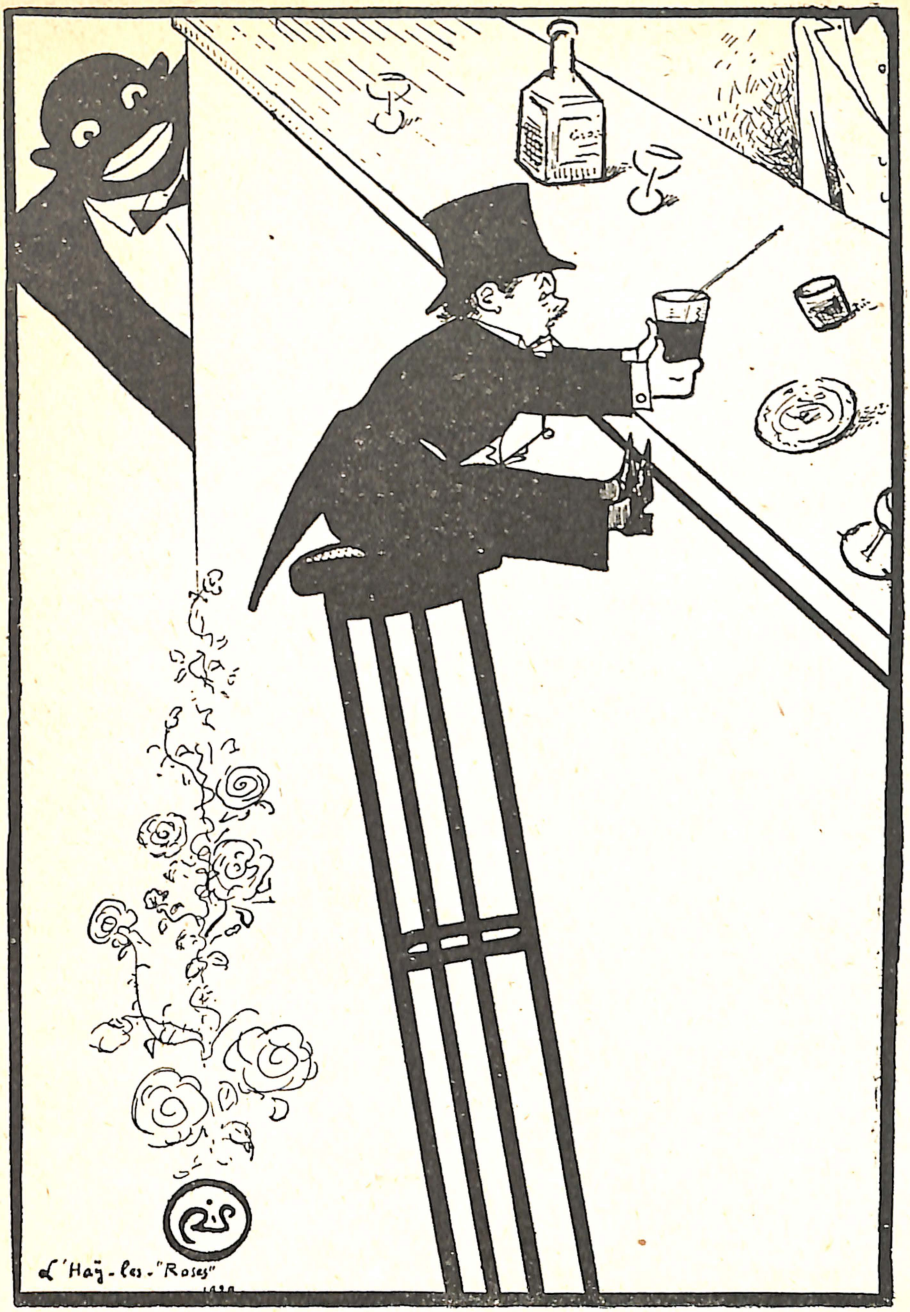
Sur ce, mes chers frères, au travail! Dosez, touillez, tripatouillez, frappez, secouez et servez frais.

Plus le cocktail est frais, plus il chauffe — ô paradoxe! — le tube digestif et ses environs.

N'oubliez cependant point que certaines personnes, au foie un peu susceptible, sont réfractaires à ce chauffage central.

Un monsieur très bien trépassa dernièrement sans crier bar.

L'un de ses amis s'enquit au Chatham auprès de son médecin : « On prétend, docteur, qu'il aurait bu trop de cocktails, et que sa maladie... — Cirrhose, répondit l'autre. . . Six, seulement? fit l'ami... J'ignorais que ce cocktail fût aussi nocif... Barman, un Martini! »


L'Haÿ-les-"Roses"

LE COCKTAIL

Un cocktail est une boisson obtenue par le mélange de liqueurs et de vins variés.

Au lieu de mélange, il serait plus exact d'employer le mot « mariage ».

Il faut, en effet, qu'il y ait mariage, c'est-à-dire union et fusion intime des produits mis en présence.

Composer un cocktail, cela ne consiste pas à verser dans un gobelet des liqueurs prises au petit bonheur ...pour un grand : on n'obtient ainsi qu'une mixture ridicule et sans goût.

Un cocktail doit être, suivant la définition parfaite de Dagouret, « un breuvage produisant une harmonie gustative ».

Il en est des cocktails comme de la bonne cuisine. Et de même qu'il y a de savants maîtres-queux, il y a de grands barmans.

Or, ces derniers ne sont pas très différents des

premiers, car pour leurs créations merveilleuses ils ajoutent souvent aux vins et liqueurs convenablement choisis et dosés, des jus de fruits, de citron, d'orange, d'ananas, de la crème fraîche ou des œufs, relèvent en outre leurs préparations avec des essences d'angustura, d'orange bitter, de campari, ou l'aromatisent avec de la noix muscade rapée, de la vanille en poudre, de la canelle, du cacao, du poivre de Cayenne, etc...

A la question que nous avons posée sur ce sujet au gastronome éminent, Maurice des Ombiaux, le maître nous a répondu par les lignes suivantes qui résument exactement la théorie du cocktail.

LA QUESTION DU COCKTAIL

« J'ai toujours aimé les liqueurs, mais elles ne m'ont pas toujours rendu la pareille et je m'en félicite, car si elles m'ont trahi, c'est que j'avais quelque peu dépassé la mesure, et la sagesse nous apprend qu'il ne faut abuser de rien.

« Vers ma vingtième année, il s'y mêla de la littérature. Ce fut quand je lus *A Rebours,* de J.-K. Huysmans, pour qui je n'ai cessé de professer une grande admiration ; des Esseintes, le personnage de

cette œuvre, avait inventé un orgue à bouche composé d'une collection de petits barils de liqueur, munis chacun d'un robinet d'argent : il buvait une goutte ici, puis là..., se jouant des symphonies intérieures. « Il assimilait le curaçao sec à la clarinette dont le chant est aigrelet et velouté ; le kummel, au hautbois dont le timbre sonore nasille ; la menthe et l'anisette, à la flûte à la fois sucrée et poivrée, piaulante et douce, tandis que, pour compléter l'orchestre, le kirsch sonne furieusement de la trompette ; l'eau-de-vie de marc fulmine avec les assourdissants vacarmes des tubes, pendant que roulent les coups de tonnerre de la cymbale et de la caisse, frappés à tour de bras dans la peau de la bouche par les rakis de Chio et les mastics. »

« La théorie du cocktail n'est-elle pas incluse tout entière en ces quelques lignes pittoresques? Oui, au rite près, c'est bien cela.

« Avant J.-K. Huysmans, des fantaisistes avaient voulu représenter les couleurs par des liqueurs et en composer des paysages. Rien n'est nouveau, pas même le nom, puisqu'on nous dit que cocktail vient du vieux mot français : coquetel. Seulement les Américains, en l'adaptant à leurs goûts, en avaient fait une création.

« Nous voici au nœud de la question. Adaptation.

« Il y a des gens qui se déclarent ennemis du cocktail, parce qu'ils n'aiment pas les apéritifs, leur déniant tout effet salutaire, prétendant même que les apéritifs tuent l'appétit.

« Ils n'ont pas tort, et je leur déclare volontiers que j'évite autant que possible les apéritifs, à l'exception d'un léger mousseux de champagne. Mais il faut se garder de l'ostracisme. C'est en voulant ériger son goût personnel en règle générale que l'on arrive aux exagérations et aux monstruosités du régime sec, par exemple.

« Je reconnais aussi que le cocktail, tel qu'il nous vient d'Amérique, d'Angleterre ou de Scandinavie, ne nous convient guère, parce que trop violent. Notre vie physique est commandée par le degré de latitude où nous nous trouvons. Mais toute objection cesse, dès que vous réadaptez le cocktail à la France, que vous le conformez à nos possibilités moyennes, et qu'en d'autres termes il redevient le coquetel de nos pères, qui ne faisait de mal à personne, lorsqu'on n'en abusait pas.

« Je sais bien qu'il y a de bons esprits qui sont agacés par l'espèce de snobisme créé autour du cocktail. Les inventeurs de cocktail sont légion et ra-

sent souvent leurs contemporains. Rien n'est plus facile que d'« inventer » un cocktail, car on mélange ce qu'on veut, et dans la proportion que l'on veut.

« Or, si vous avez à votre disposition vingt liqueurs, vins, crème, sirop de sucre, zeste de citron ou d'orange, cerise, olive, truffe, ce qui n'est pas énorme, vous pouvez faire avec cela plus de cinq cent mille combinaisons, ainsi que nous l'enseignent les mathématiques.

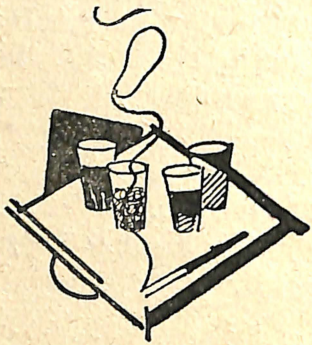
« Il ne s'agit donc pas « d'inventer » un cocktail pour le seul plaisir d'ajouter une vaine unité au nombre déjà existant, mais de composer une boisson agréable comme un cuisinier réussit un bon plat.

« Pourtant, il ne faut pas méconnaître que la grande vogue du cocktail est due à l'exotisme. Sans doute, mais ce n'est pas non plus une raison pour le condamner.

« Adoptons-le, ne le combattons pas, nous ne sommes pas des quakers, que diable!

« Disons aussi qu'il ne faut pas nécessairement considérer le cocktail comme un apéritif. Il y a le cocktail de midi, il y a celui de cinq heures, celui de sept heures, et chacun est conçu de façon différente. La condamnation de l'apéritif n'entraîne donc pas celle du cocktail.

« MAURICE DES OMBIAUX. »



HISTORIQUE DU COCKTAIL

D'antiques grimoires remontant au XIVe siècle, citent, pour la première fois, une boisson dénommée « coquetel » en faveur principalement dans le Bordelais et les Charentes.

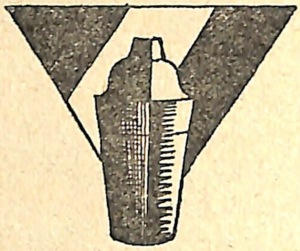
Ce « coquetel » serait-il l'ancêtre du cocktail, exporté par des navigateurs, et revenu ensuite dans son pays d'origine, semblable au jeu de paume qui, après avoir traversé la Manche, est rentré en France sous le nom de « Law-Tennis » où il a fait fureur comme tous les produits et usages d'importation étrangère?

Nous ne le croyons pas.

Le coquetel est une chose, le cocktail en est une autre.

Tous les deux se composent de différents mélanges, d'accord, mais aucun rapprochement n'est possible : le coquetel était à base de vins, et le cocktail d'importation est à base d'alcool.

Le *Mercure de France* a consacré une étude à ce sujet, et sa documentation, sans cependant être absolument affirmative, signale chez les Aztèques du Mexique un xoc-tl qui serait le grand ancêtre.



Sur l'origine du cocktail, Paul Morand raconte l'histoire poétique et charmante de la fille d'un planteur du Far-West qui aimait un bel officier. Un jour que le bel officier était venu au Ranch rendre visite à sa fiancé, celle-ci chargée d'offrir à boire à la compagnie était tellement troublée que prenant toutes les bouteilles placées à portée de sa main elle les versa successivement dans les verres, obtenant ainsi une liqueur qui fut baptisée par son père : « cocktail », c'est-à-dire queue de coq (cock = coq, et tail = queue), faisant allusion aux couleurs des différents alcools mélangés.

Lucien Farnoux Reynaud avait apporté à cette

légende sentimentale une variante fort spirituellement décrite dans « L'Heure du Cocktail » (1).

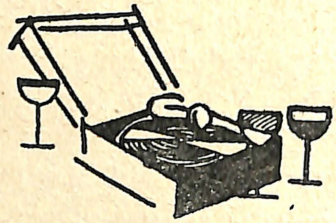
« Un cabaretier américain, là-bas, vers l'Ouest, vivait il y a plus de cent ans. Il possédait une fille et un coq. Une fille belle comme les vertus théologales mises en pratique par une amoureuse, chaste à faire mentir le proverbe qu'il vaut mieux garder un panier de chats qu'une pucelle, douce et un peu nostalgique tel un refrain de matelot. On l'admirait à vingt lieues à la ronde. Mais le coq était encore plus étonnant, car on l'admirait sur une plus vaste superficie. Il avait gagné mille concours d'aviculture et les treize premiers états qui marquèrent des treize premières étoiles la bannière de la libre République savaient qu'il n'y avait qu'un coq, celui de Johnnie. La fille avait une robe pour chaque aspect du ciel et semblait toujours descendue depuis une heure sur la terre. Mais le coq portait simultanément sur son panache toutes les couleurs du ciel et de la terre et dès qu'il chantait sa gloire au soleil toutes les poules s'abattaient les ailes éployées. Un jour le coq disparut. Le cabaretier battit sa femme, son nègre et son âne, parcourut vainement la campagne et après

(1) *L'Heure du Cocktail.* Sté Mutuelle d'Editions, 14, rue de Lancry.

bien des colères et des larmes jura qu'il donnerait sa fille à qui lui rendrait son coq.

« Au crépuscule le malheureux vit s'arrêter, devant son salon, un officier qui lui tendait le volatile en rupture de poulailler. Au paroxysme du bonheur — la joie altère — il aligna tous ses flacons dont le contenu évoquait un des coloris de la queue de son coq... *cock*... *tail*... et, tandis qu'il louait Dieu, sa fille, en extase devant la beauté de son mari inattendu, versait machinalement un peu de chaque liqueur dans un verre empli de glace.

« De cette mixture spontanée, tout le bourg se grisa, la proclamant un miracle d'amour et d'alcool. On la baptisa de son nom symbolique en dansant des rondes autour des fiancés. L'officier emporta aux armées la fille et la recette. L'histoire ne dit pas ce que l'armée fit de la fille, mais les faits témoignent du bon accueil qu'elle réserva à la recette. »



Pour nous, l'origine du cocktail doit remonter au temps des trappeurs. L'usage de l'alcool était très

répandu parmi eux, pour combattre le froid, et peut-être aussi pour égayer un peu la tristesse de leur vie sauvage.

Ces hommes rustiques buvaient des alcools grossiers provenant de la distillation de grains, de pommes de terre, de racines, etc... Ils ajoutaient ces mixtures fermentées à toutes leurs boissons, afin de se réchauffer; ils mélangaient les alcools pour essayer d'enlever à certains leur dureté pour changer leur goût ou leur parfum.

Descendus dans les villes vers 1860, ils conservèrent ces usages. Le mélange des boissons fortes, pratiqué par des gens moins rudimentaires, se perfectionna. Ainsi ont été créés ces breuvages qui furent servis dans les bars des grandes villes américaines.

C'est dans cette seconde période de son histoire que le « cocktail » a reçu son appellation imagée : (queue de coq), mélange d'alcools rutilants.

Et ce nom n'a pas peu contribué à propager la réputation que les cocktails ont eue jusqu'à ces derniers temps de liqueurs incendiaires. Entre ces deux termes tenait toute la gamme des boissons, des plus douces aux plus violentes, du lait de poule à la queue de coq.

Pour beaucoup de personnes encore, un cocktail est une mixture infernale, brûlant le palais et l'estomac; nous protestons vivement contre cette erreur. Il y a des cocktails à la crème, d'une douceur virginale. Il y a les anneaux innombrables de la chaîne des saveurs et des délices.

Le nom de « cocktail » doit être pris uniquement dans le sens de mélange, ce qui annonce un avenir infini de sensations nouvelles.

On peut désormais réaliser avec les liqueurs, les cognacs, les armagnacs, les vins incomparables produits par le sol français, des combinaisons inédites, des mariages qui procréent des saveurs jusqu'ici inconnues.

Parallèlement à la cuisine française, la première du monde, le cocktail affiné, adapté, devenu français, peut et doit être une chose exquise.

Ce programme élève au plus haut la profession de barmann, qui devient un art véritable.

Un cocktail, en effet, doit se composer avec esprit; l'assemblage des liqueurs doit être réalisé harmonieusement, selon le goût de chacun, et approprié aux saisons, aux latitudes, aux âges et aux heures.

AVANT-PROPOS

Les premiers bars anglo-américains firent leur apparition à Paris en 1889 au moment de l'exposition.

Les contes d'Alphonse Allais sont remplis de noms mystérieux qui firent rêver les sous-préfètes de l'époque : « sherry-cobbler, drinks, mint julep », etc... Ces bars se trouvaient entre la gare Saint-Lazare, l'Opéra, la Madeleine et les Champs-Elysées.

Avant 1914, les « bars » où l'on pouvait déguster les boissons américaines étaient encore en fort petit nombre.

Ils étaient fréquentés uniquement par la clientèle des gens de course : jockeys, entraîneurs, propriétaires; la plupart étaient interdits aux femmes (actuellement encore le Chatam, le Ritz, l'El Mano, réservent leur grande salle du bar exclusivement aux hommes; un salon spécial adjacent permet de goûter la compagnie féminine).

Puis, pendant la guerre, se sont mêlés à nous Anglais et Américains qui demandaient leurs boissons favorites.

De nouveaux bars se sont ouverts, avec leur grand comptoir en acajou, leurs hauts tabourets et

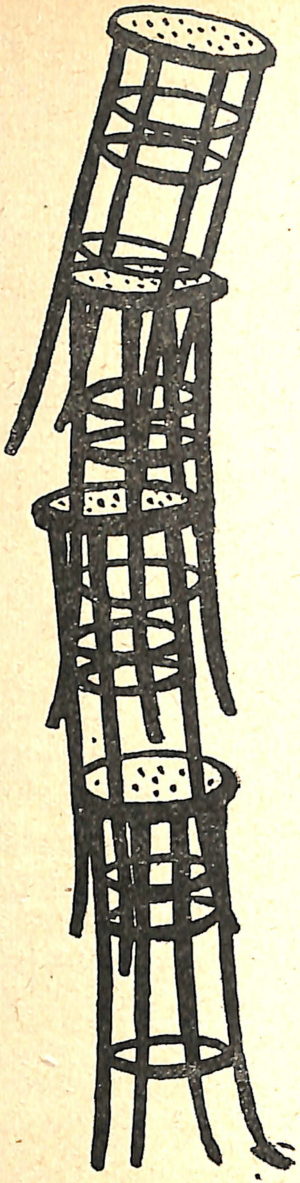
leurs étagères en cristal décorées de drapeaux multicolores se reflétant dans les glaces.

Bientôt, aux mixtures rudimentaires des steppes de l'Alaska, les barmans français apportèrent de suite leur sens de nuances et de bon goût.

La clientèle parisienne fit au cocktail un accueil chaleureux. Une part de snobisme s'y mêla incontestablement, mais s'il n'y avait eu que du snobisme la vogue eût été éphémère.

Le Français adopta immédiatement cet article importé, d'abord charmé par l'agrément de cette nouveauté, et aussitôt appliqué à améliorer ces préparations selon son goût en y introduisant chaque jour avec plus de réussite les fruits incomparables de son sol et de sa fabrication.

Un progrès énorme a déjà été réalisé en quelques années.



AVANT-PROPOS

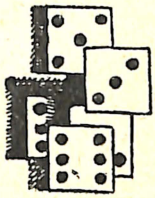
Ce n'est que le commencement. D'ici peu nous devons avoir rendu le cocktail français aussi célèbre que la cuisine française.

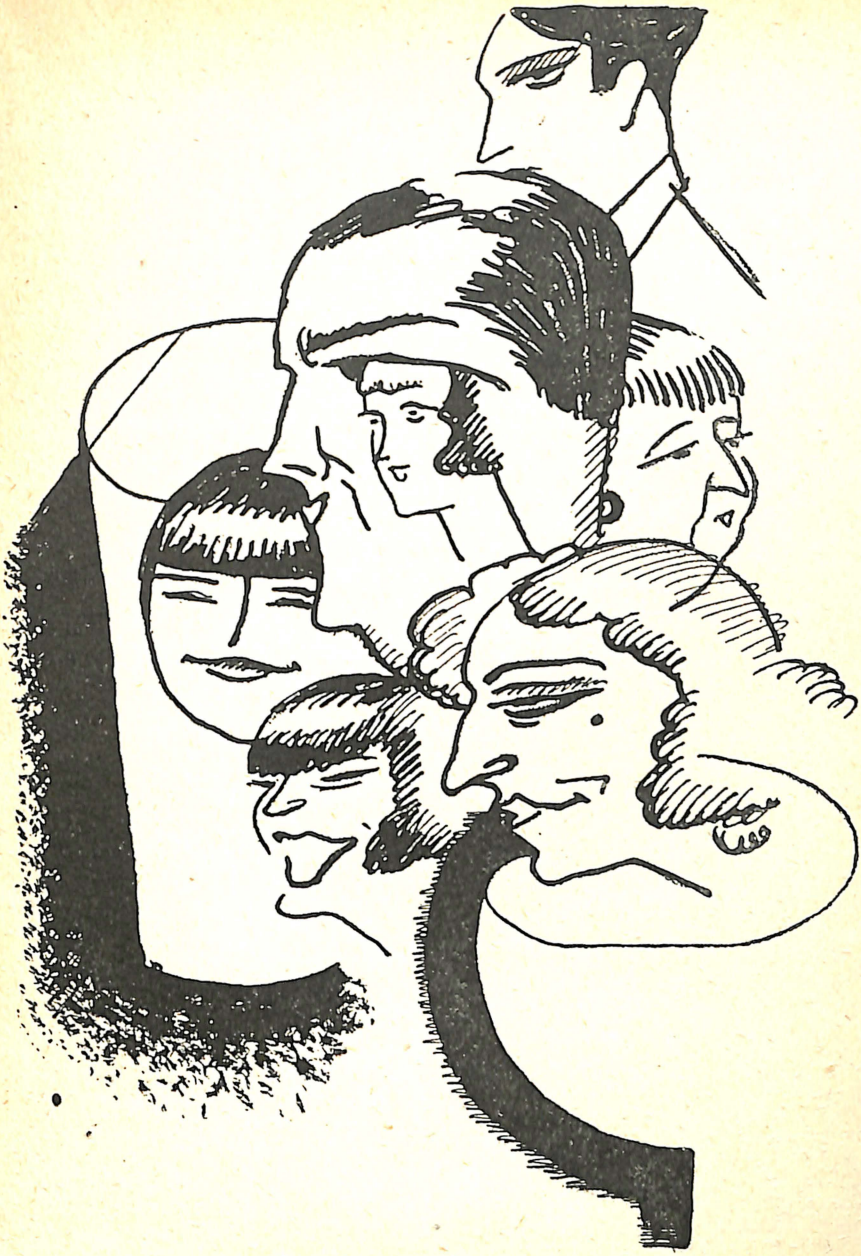
Il ne saurait être question des méfaits de l'alcoolisme.

Des cocktails bien préparés, en suivant les prescriptions que nous indiquons plus loin, n'ont jamais fait de mal à personne.

Bien plus, nous prétendons que loin d'être nuisibles, les cocktails peuvent être recommandés chez certain pour le bon fonctionnement des voies digestives et de la circulation du sang. L'humanité meurt de froid ou de faim. Une boisson tonique est génératrice de chaleur et de vie.

Il est évident que l'abus en toutes choses est dangereux, et nous sommes les premiers à déplorer que des pères et mères de famille laissent jeunes gens et jeunes filles s'amuser à composer et à boire des cocktails sans discernement. Ce n'est pas le cocktail qui est coupable ici.





USTENSILES NÉCESSAIRES
A LA PRÉPARATION DES COCKTAILS

Les cocktails se préparent généralement, et disons-le, « réglementairement », soit dans le *shaker* (timbales en argent s'emboîtant l'une dans l'autre, avec ou sans passoire intérieure), — soit dans le *tumbler,* dénommé également *mixed-glass* (verre à mélange).

Qui dit « cocktail » fait ordinairement naître chez « l'amateur » la vision du shaker.

C'est une erreur, et vous passeriez pour un apprenti si vous prépariez le moindre martini ou l'élémentaire rose dans un shaker.

Le shaker s'emploie pour tous les cocktails dans lesquels rentrent des liquides gras, liquoreux ou sirupeux, ainsi que ceux à base de jus de fruits (orange, citron, ananas, etc..) et enfin ceux à base d'œufs ou de crème.

Le shaker doit ici être employé de façon à faciliter le mélange, l'union, l'assimilation des corps gras

ou fruiteux avec les autres produits. Exemple : l'Alexandra, le Porto-Flipp, la Négresse blonde.

Au contraire, se font dans le tumbler tous les cocktails ne comprenant dans leur préparation que des liquides ou alcools non liquoreux ou gras, ainsi qu'aucun jus de fruits. Exemple : le Rose, le Martini, le Dernier Round...

Il est donc nécessaire d'avoir :

1 Shaker,

1 Tumbler,

1 Grande cuiller à mélange avec nécessairement

1 Passoire à cocktail,

1 Râpe à muscade,

3 ou 4 flacons stilligouttes,

1 Porte-chalumeaux,

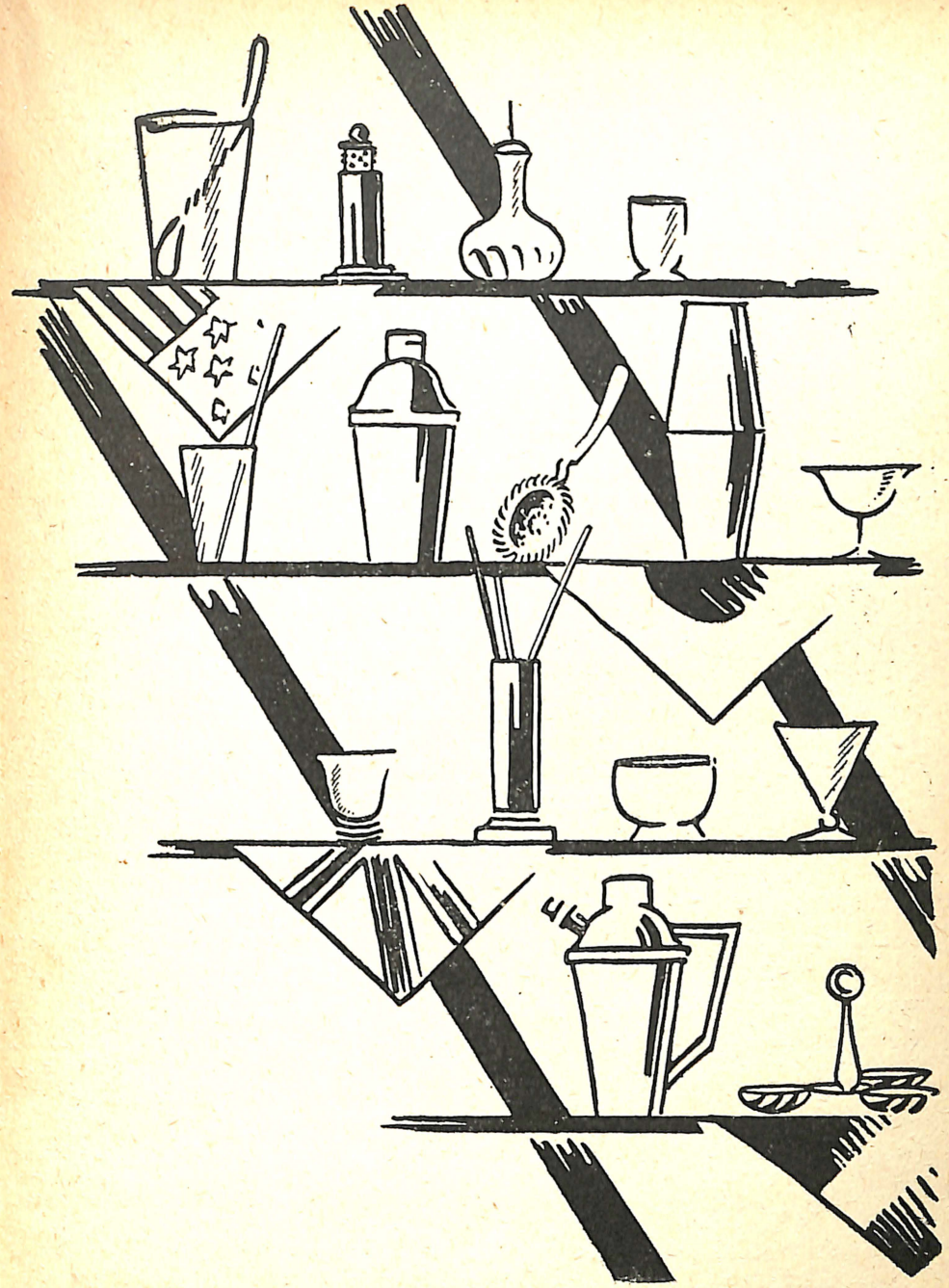
1 Bol à sucre pour le sucre en poudre,

1 Presse-citron,

1 Porte-épices,

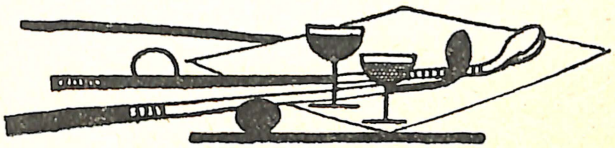
1 Moulin à poivre.

Enfin se préparent également dans le tumbler les boissons à base de champagne ou de liquide



gazeux, qui doivent être mélangées à la grande cuiller et non battus.

En voulant les faire dans le shaker, on irait au-devant d'une mésaventure, car les gaz agités se dégageraient et feraient explosion.



L'ART DE FAIRE DE BONS COCKTAILS

1° *Tous les cocktails doivent être bu glacés.*

L'avantage que procure la glace est le suivant : A son contact la force de l'alcool est atténuée, et en fondant, la glace incorpore une certaine quantité d'eau qui diminue la chaleur de l'alcool.

En outre la glace développe l'arome et la saveur des liqueurs.

Dans la cuisine on se sert du feu afin de lier les différents éléments d'un bon plat; pour réaliser un cocktail parfait il faut de la glace.

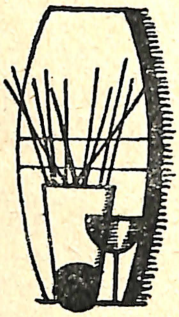
Il est par conséquent *indispensable,* et on ne saurait trop insister sur ce point, qu'il y ait de la glace *véritable* dans votre shaker ou votre tumbler, sinon vous vous exposez à boire de l'alcool pur sans parfum et sans attrait, les sirops n'étant pas dilués, les jus de fruits n'étant pas incorporés.

Sans glace, vous n'aurez qu'un amalgame d'alcool brutal, et non un cocktail, car la glace est un élément de votre mélange.

Enfin, retenez bien, que sauf indication particulière, la glace ne doit jamais être pilée mais *cassée* en morceaux de la grosseur d'un œuf.

Pilée, la glace fondrait trop vîte et diluerait la préparation.

Elle ne convient qu'à certains cocktails composés directement dans le verre où ils sont servis.



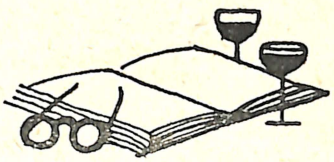
2° *Les produits doivent être tous de première qualité.*

Le cocktail est, au premier chef, une boisson de luxe, raffinée et distinguée. En cuisine, vous n'obtiendrez jamais une réussite parfaite si vous remplacez le beurre par de la margarine.

Il en est de même pour le cocktail.

Ne cherchez surtout pas à économiser quelques francs en achetant un vin ou une liqueur de qualité inférieure.

Toutes les recettes publiées dans cet ouvrage sont garanties parfaites, si l'on veut bien s'en tenir aux renseignements donnés, car il ont été expérimentés.

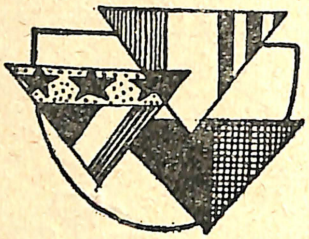


3° *Le cocktail doit être préparé juste au moment d'être consommé.*

Le bon amateur de cocktail est comme le vérita-

ble amateur de bière : il ne saurait conserver un verre devant lui cinq minutes avant d'y boire. Le cocktail irradie sa subtile substance.

Le cocktail doit se faire séance tenante et le plus rapidement possible : le précipité chimique, le mariage des liqueurs, leur fusion intégrale ne durent que quelques instants; une heure après la préparation, la dissociation s'opère, et vous n'avez plus qu'un composé quelconque qui n'a plus aucune ressemblance avec un cocktail digne de ce nom.



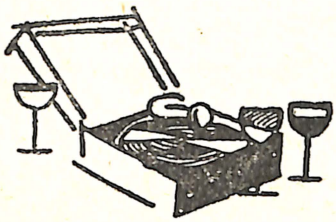
4° *Le verre à cocktail, du genre verre à porto, ne doit pas être rempli jusqu'au bord.*

Il n'existe pas, — pour le moment tout au moins, — une forme ou une dimension de verre spécialement réservée au cocktail.

Un verre à pied, évasé ou droit, un verre gobelet, conviennent parfaitement.

La mesure est environ celle d'un verre à porto.

On trouve dans le commerce des verres de forme moderne; ils peuvent être préférés, mais on n'est pas « en retard » parce qu'on sert un cocktail dans un joli verre à porto, en forme de tulipe ou de clématite épanouie.



5° *Pour mieux apprécier les cocktails et en outre pour faciliter leur absorption, il est indispensable de leur adjoindre quelques petites frivolités alimentaires.*

De cette façon l'estomac ne se remplit pas de liquide et les sucs gastriques trouvent une matière plus solide sur laquelle leur action s'exerce.

Au lieu d'avoir des tiraillements d'estomac, on ressent une sensation de bien-être.

Les plus employés de ces « amuse-bouche »

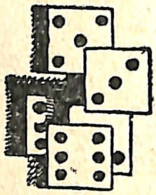
sont : les pommes « chipps », les olives vertes ou farcies, les biscuits secs au fromage, les amandes salées, les cuisses de noix, les petits dés de chester et les paillettes au fromage; le maïs grillé et les cacahuettes peuvent également être une fantaisie.

Nous donnons ci-après la recette qui permettra de préparer d'excellentes « chipps ».

En outre de minuscules sandwiches trouvent à se placer très honorablement auprès des cocktails. Ils devront toujours être faits au pain de mie tranché extrêmement mince, en forme de petits carrés, triangles ou losanges.

Quant aux variétés, elles sont infinies, mais les plus simples sont toujours les meilleures, telles que : au jambon, langue, chester, gruyère, foie gras, caviar, poulet, beurre d'anchois, piments doux, concombres, farce aux œufs durs, cresson, filets d'anchois, etc.

Tous ces petits sandwiches doivent être beurrés largement selon les goûts avec ou sans moutarde.



AVANT-PROPOS

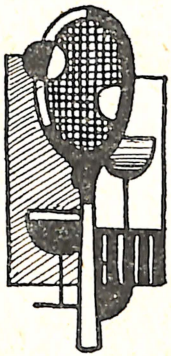
Voici quelques recettes faciles à réaliser :

SANDWICH INNOVATION

Prenez œufs durs, filets d'anchois et persil.
Hachez le tout.
Faites une pâte avec du beurre.
Etalez sur des tranches de pain de mie.
Découpez en triangle ou carré.

SANDWICH IMPERIAL

Prenez de la purée de foie gras.
Mélangez-la avec un peu de fine Courvoisier.
Etalez sur des tranches de pain de mie préalablement beurrées.
Découpez en losange ou carré.



SANDWICH RIP

Sur le pain de mie préalablement beurré et découpé en carré : étalez beurre d'anchois, mettez un rond de tomate et un rond d'œuf dur.

SANDWICH DOUDJAM

Faire dorer légèrement un toast de pain de mie pour qu'il reste moelleux. Le beurrer.

Etendre une couche de caviar frais, en ayant soin de ne pas l'écraser, de façon à ce que les grains s'incorporent au beurre fondu.

Un filet de citron.

Enfin, lorsque vous changez de cocktail, et que vous suivez une gamme variée, allant évidemment du plus doux au plus sec, il est recommandé de croquer 1 ou 2 grains de café récemment torréfié, après chaque verre, afin de rétablir la netteté du goût et mieux apprécier la saveur du cocktail suivant.

CHIPP'S

Eplucher les pommes de terre.

Les couper en rondelles très minces.

Les mettre dans l'eau afin de bien les laver et d'enlever la fécule, ce qui les ferait se coller ensemble.

Les égoutter sur un linge et bien les sécher.

Les plonger ensuite dans une friture bouillante, moitié huile et moitié saindoux, et avoir soin de les tourner de temps en temps.

Leur donner une belle couleur dorée.

Les sortir de la friture.

Les égoutter sur un linge qui absorbera la friture.

Les saler fortement.

Servir.

On fera la friture de préférence à l'huile, à la graisse de bœuf, ou au saindoux.

Les chipp's se mangent chaudes ou froides, mais de préférence froides.

PAILLETTES AU FROMAGE

Egalement les *paillettes au fromage* sont parfaites avec les cocktails.

En voici la recette :

125 gr. farine;
125 gr. beurre;
3 gr. sel.

Détremper sur un marbre la farine et le sel avec un peu d'eau pour obtenir une pâte assez ferme.

Laisser reposer cette pâte pendant 10 minutes, ensuite l'étendre avec un rouleau jusqu'à un demi-doigt d'épaisseur, et y ajouter le beurre sur toute la surface de la pâte, en appuyant avec la paume de la main, puis ployez les bords de celle-ci sur le beurre, des quatre côtés, afin de la rouler tout à fait.

Ensuite, avec le rouleau, allongez la pâte jusqu'à un demi-doigt d'épaisseur, pliez alors la bande en trois parties égales l'une sur l'autre et appuyez dessus avec le rouleau pour l'égaliser, puis faites-lui faire un demi-tour de droite à gauche, et abaissez-la de nouveau, en l'allongeant aussi mince que la première fois, et pliez encore en trois.

Alors la pâte a deux tours, laissez reposer 10 minutes, et donnez-lui encore deux tours, ce qui fait quatre tours, et 10 minutes après donnez les deux derniers tours, ce qui fera six tours. Pour les quatre premiers tours saupoudrez le marbre de farine, pour que la pâte ne colle pas en la tournant.

Et pour les deux derniers tours, saupoudrez le marbre avec du *parmesan râpé*, ainsi que le dessus de la pâte, en place de farine.

Ensuite abaisser la pâte très mince et couper des bâtonnets de 10 centimètres de long sur 1 centimè-

tre de large. Dorer la surface avec de l'œuf battu et saupoudrer dessus du parmesan râpé. Mettre ces bâtonnets sur une plaque en leur donnant la forme de vrille, et cuire à feu vif.

Nous ajouterons encore trois recettes qui satisferont les estomacs réclamant une nourriture plus reconstituante :

WELSH RAREBIT

Faire fondre à feu doux une large tranche de chester bien gras dans une bonne cuillerée à soupe de pale ale. Faire dorer des deux côtés un toast. Le tremper promptement dans du pale ale pour l'humecter sans l'amollir, le placer dans un plat à gratin, le recouvrir entièrement de la fondue.

LE CHESTER-CAKE

125 gr. de farine;
125 gr. de beurre;
60 gr. de parmesan râpé;
60 gr. de chester râpé.
Sel, paprika, cayenne.

Pétrir le tout ensemble pour en faire une pâte, abaisser cette pâte au rouleau, couper des ronds à l'emporte-pièce et les cuire à feu modéré.

Une fois cuits, les farcir deux ensemble avec l'appareil suivant réduit en pommade :

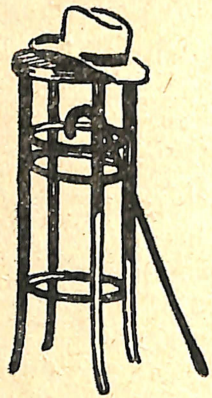
60 gr. de chester;
60 gr. de beurre;
paprica;

LE CLUB SANDWICH

Trois toasts légèrement dorés et bien beurrés.

Entre le premier et le deuxième, disposer deux tranches de bacon grillées et des ronds d'œufs durs.

Entre le deuxième et le troisième, disposez du poulet froid, des ronds de tomate crue, des feuilles de laitue, le tout largement arrosé de mayonnaise.



QUELQUES EXPRESSIONS TECHNIQUES

FRAPPER :

Secouer le shaker pour mélanger et rafraîchir le cocktail.

Avoir soin de secouer énergiquement afin d'obtenir un rafraîchissement maximum dans le minimum de temps.

Pour bien frapper, tenir le shaker à deux mains à hauteur de l'épaule.

On peut entourer le shaker d'une serviette afin d'éviter les éclaboussures et le froid aux mains.

PASSER :

Verser dans les verres, à travers la passoire.

PRESSER LE ZESTE :

Presser la peau de citron ou d'orange, soit en la pinçant fortement, soit en la tortillant, de façon à extraire les gouttes d'essence qui donneront leur parfum à la boisson préparée.

C'est une erreur que de placer le zeste de citron au fond du verre.

Il doit être pincé sur le cocktail afin que tout le parfum se dégage.

VERRE BORDÉ OU COLLIER DE GIVRE :

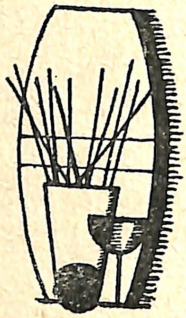
Passer sur le bord du verre un morceau de citron ou d'orange afin de l'humecter; puis tremper le verre dans du sucre en poudre à la profondeur d'un demi-centimètre.

UN TRAIT :

D'angustura, de Campari, d'orange bitter, etc., désigne le jet obtenu avec le stilligoutte et représente 3 à 4 gouttes.

DIABLOTIN

Petite cuillère à poivre de Cayenne.



AMERICAN DRINKS DICTIONARY

Tel devrait être le titre de notre livre de recettes.

Mais aujourd'hui que les U.S.A. sont secs et prohibitionnistes, il nous semble que ce serait une hérésie que d'employer de semblables termes pour désigner des mélanges savants et délicieux que l'on sert à présent dans les bars du monde entier, et pour la confection desquels la France réclamera bientôt la prépondérance.

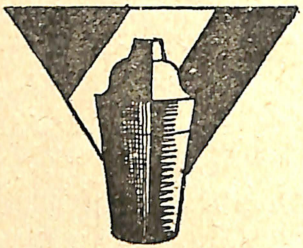
Dans ce recueil de recettes, il n'y aura pas de classifications particulières en « long drinks » (grandes boissons servies dans les grands verres et ordinairement rafraîchissantes), « short drinks » (petites boissons servies dans le verre à porto, cocktails digestifs, apéritifs, ou toniques), « hot drinks » (boissons chaudes petites ou grandes), ou « gobblers » (grandes boissons à base de vin, décorées avec des fruits de saison et des tranches d'orange ou de citron).

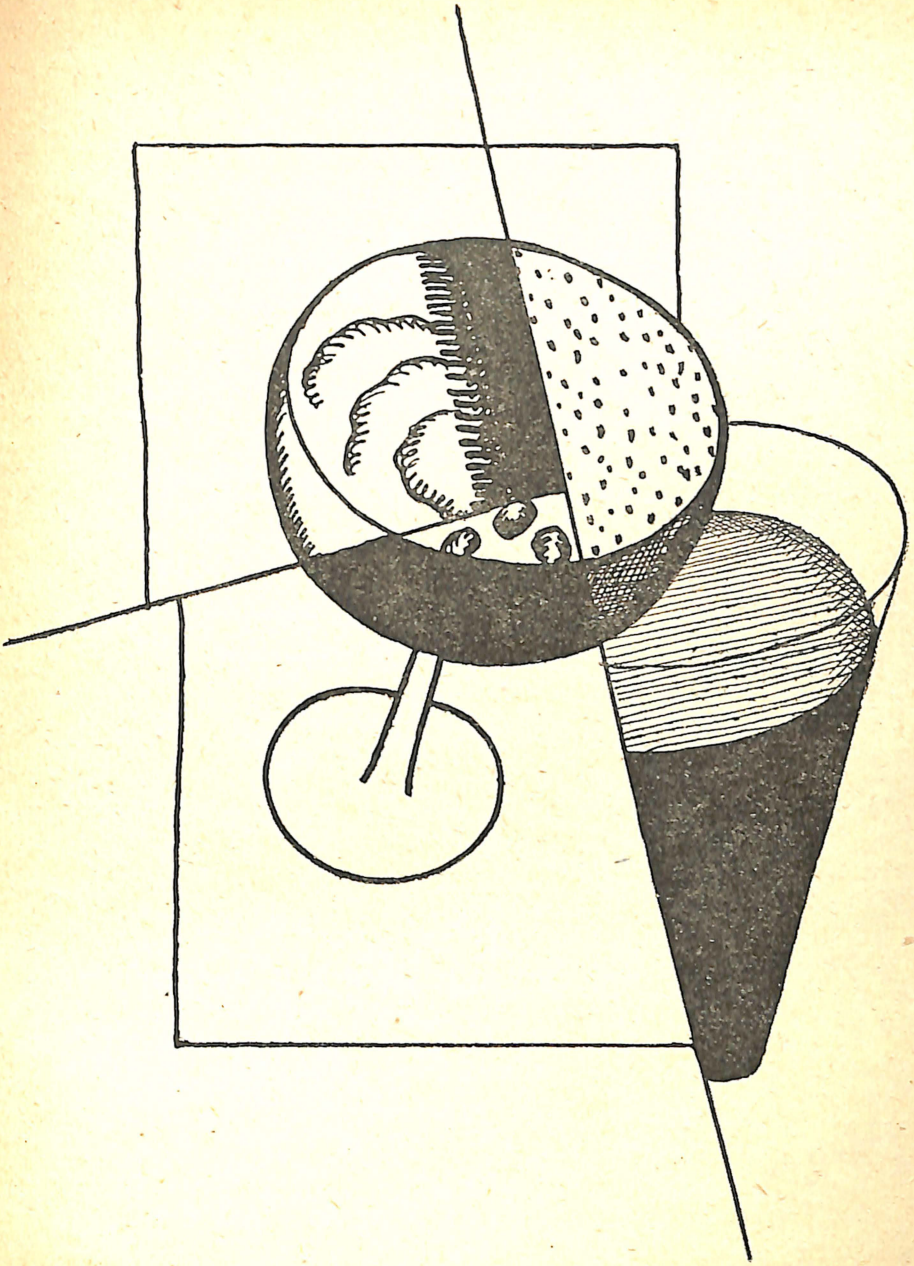
Afin de faciliter les recherches, nous avons simplement classé les cocktails par lettres alphabétiques.

On trouvera dans ce livre, non seulement des cocktails de fantaisie, inventés par des amateurs de haut goût ou des professionnels dont la réputation est consacrée, mais encore les recettes des cocktails dits « classiques », tels que « Rose », « Martini », « Manhattam », « Bronx », « Side-Car », etc.

Toutes les proportions sont indiquées pour un verre.

Pour plusieurs dégustateurs, il n'y a naturellement qu'à augmenter en proportion les quantités données.





Recettes de Cocktails

A. B. C.

1/2 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/4 Vermouth italien Cora
1/8 Vermouth français Noilly
1/8 Cordial Médoc
Servir avec un zeste de citron

ACACIAS

2/3 Gordon's dry Gin
1/3 Bénédictine
1 large tombée de Kirsch Jacobert

Doudjam

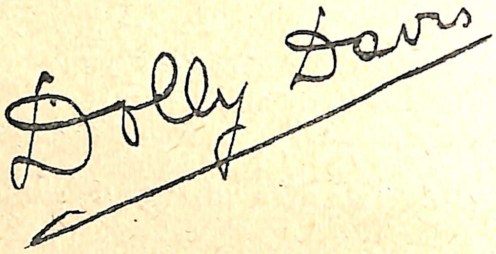
جران ساز ظ.ث.اه

Coupe d'honneur du Premier Championnat de Cocktail, Biarritz 1928.

COCKTAILS DE PARIS

AGONIE

1/2 jus de citron
1/2 Gordon Gin
Quelques gouttes sirop de gomme
Une tombée Rhum Saint-James



ALEXANDRA

1/6 crème fraîche
1/6 crème cacao Chouao
2/3 Gordon's dry Gin

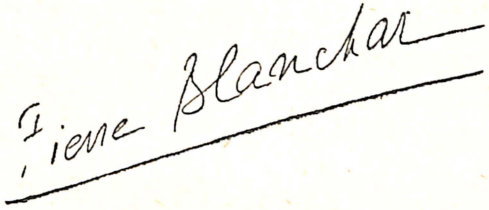
ALBERT
du « Chatam ».

ALEXANDRA

1/3 crème fraîche
1/3 crème cacao Chouao
1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »

ALLIGATOR

1/2 Gordon Gin
1/2 Sirop d'orgeat
3 traits eau de mélisse



du Gymnase.

ALMA

2 traits Grand Marnier, cordon rouge
1 cuillerée de crème fraîche
1/4 Rhum Saint-James
1/4 Gordon's dry Gin
1/2 Crème cacao Chouao

GEORGES,
de « Chez Francis ».

AMAROSA

1/3 Gordon's dry Gin
1/3 Amaros
1/3 Cherry-Rocher
4 traits de Fraisette

MAURICE.
du « Bon Marché ».

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

Amaros

apéritif-cocktail
sans alcool

se boit seul
ou en mélange

Vente en gros:

établis. Amaros
s. a.
55, rue de Châteaudin, Saris
Téléphone: Trudaine 50-33

AMAROS-FLIP

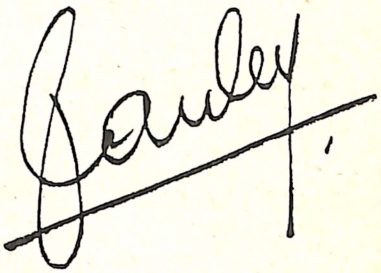
1 cuillerée à café sucre en poudre
1 jaune d'œuf
1/3 Amaros
1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/3 Cherry-Rocher

HENRY, *du « Lorand Bar ».*

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

ANTI-GRIPPE

1/4 Quinquina Saint-Raphaël blanc
1/4 Kirsch Jacobert
1/4 Cherry-Rocher
1/4 Eau de Mélisse



des Variétés.

ARGENTINA

1 trait Angustura Focking
1/3 Gordon's dry Gin
1/3 Vermouth français
1 tombée de Cointreau
1 — de Bénédictine
1 — d'Orange Bitter Focking
1 jus de mandarine

VAN PRAAG.

Premier prix au Championnat de Cocktails, amateurs, organisé le 1er décembre 1928 au Claridge.

COURVOISIER

THE BRANDY OF NAPOLEON

Anciens Fournisseurs Brevetés de la Cour Impériale

THE BRANDY OF NAPOLEON

Réserve

☆

☆☆☆

V O. 20 ans d'âge

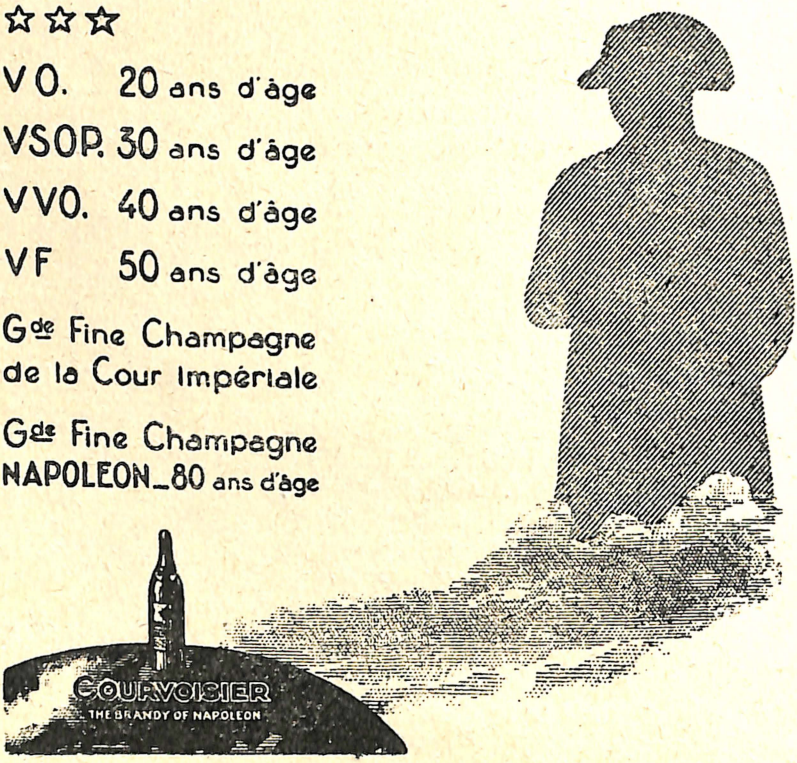
VSOP. 30 ans d'âge

VVO. 40 ans d'âge

VF 50 ans d'âge

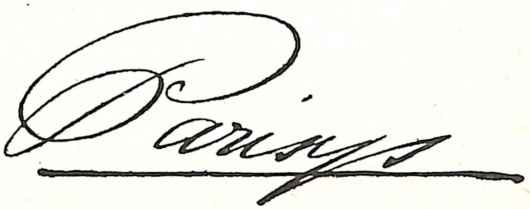
Gde Fine Champagne
de la Cour Impériale

Gde Fine Champagne
NAPOLEON_80 ans d'âge



ARPÈTE (L')

Dans un verre de Johnston-Cocktail, bien glacé verser :
Un doigt de Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
Et un doigt de Grand Marnier, cordon rouge
Servir avec un zeste d'orange



Prix d'honneur du Championnat des Artistes de Paris.

ATLANTIQUE

1/3 Gordon's dry Gin
1/3 Vermouth français
1/3 Calvados
4 ou 5 traits de Cherry-Rocher
4 traits de Pernod
Servir avec un zeste de citron

EDWARD, *du « Fouquet's »*.

BARBARESQUE

1/3 Cointreau
2/3 Rhum Saint-James
Un filet de citron
Saupoudrer de noix muscade râpée et canelle en poudre

PAUL COLIN

BEES' KNEES

1/6 jus de citron
1/6 Miel
faire ce mélange avant
2/3 Gordon's dry Gin
Frapper le tout

FRANK MEIER, *Bar du « Ritz »*.

BELLE AURORE

1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/3 Gordon's dry Gin
1/6 Crème cacao Chouao
1/6 Anisette Marie-Brizard

ANTOINE,
du « Relais de la Belle Aurore ».

Grand Prix au Championnat des Barmen disputé à Paris le 2 février 1929.

BELOTE

Le jus d'une orange
1/3 Anis Pernod
1/6 Calvados
1/6 Sirop de Grenadine

EMILE et DINO, *des « Champs-Elysées »*.

BERRY

3/6 Gordon's dry Gin
1/6 Vermouth Noilly
1/6 Vermouth italien
1/6 Royal Mandarine
Servir avec un zeste de citron

ERNEST FEDERMEYER, *du « Berry »*.

BIARRITZ

1/3 Calvados
1/3 Izarra Jaune
1/3 Rhum Saint-James

I.-C. D'AHETZE.

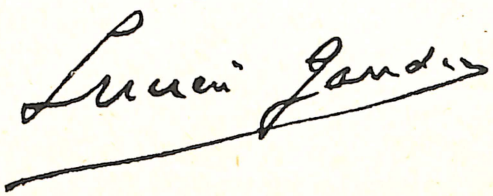
BIDOU

1/2 Gordon's dry Gin
1/4 Vermouth Noilly
1/4 Peach brandy
1 cerise

LÉON FERRARI, *du « Guarani »*.

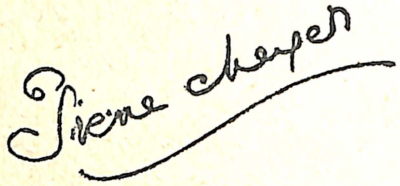
BIRIBI

1/2 Gordon's dry Gin
1/2 Dubonnet
3 gouttes de Grand Marnier, cordon rouge
Servir avec un zeste d'orange



BLUE COCKTAIL

1 trait Sirop de sucre
3 traits Curaçao Focking
3 traits Crème de Noyau Rocher
9/10 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/10 Pippermint Get
Servir avec 1/2 tranche d'orange



BLUE MOON (The)

4/5 Gordon's dry Gin
1/5 Anisette Marie-Brizard
1 cuillerée à café de Pippermint Get

LÉON PACHOT,
du Maxim.

BŒUF SUR LE TOIT

1/2 Gordon's dry Gin
1/4 Prunelle Cusenier
1/4 Curaçao blanc Focking
Une tombée jus de citron

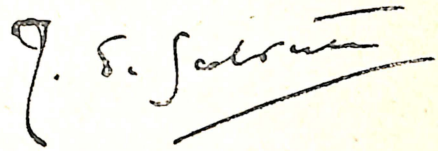
MAURICE,
du « Bœuf sur le Toit ».

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

BOGEY

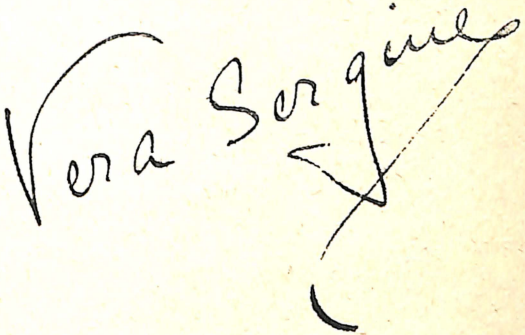
1/2 Gordon's dry Gin
1/2 Vermouth Français
Un trait de Johnnie Walker Whisky
Un trait de citron
2 gouttes d'absinthe

Prix d'honneur du Championnat de Cocktail, Claridge 1928.



BOULOURIS

1 jaune d'œuf
1/4 lait
Bien shaker, puis incorporer :
1/2 Cordial-Médoc
1/4 Courvoisier « the brandy of Napoléon »
Saupoudrer de vanille en poudre



Note de l'auteur. — On peut remplacer le lait par du Porto blanc Cintra.

COCKTAILS DE PARIS

BRONX

1/3 Gordon Gin
1/3 Vermouth Noilly
1/3 Vermouth italien Cora
Le jus d'un quart d'orange
Un trait d'orange bitter Gordon

Cocktail classique.

BOULEVARDIER

1/3 Dubonnet
1/3 Raphaël
1/6 Campari
1/6 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »

ROBERT DU " VIEL ".

Grand Prix au Championnat des Barmen disputé à Paris le 2 février 1929.

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

MAISON FONDÉE EN 1743

WHITE STAR BRUT IMPÉRIAL

CAMPARINETE

1/4 Campari
1/4 Vermouth italien Cora
1/2 Gordon Gin
Servir avec un zeste de citron

ALBERT, *du « Chatam ».*

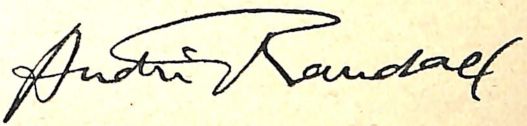
CANALETTO

Dans le gobelet à mélange :
Champagne Moet et Chandon « Brut impérial »
Une large tombée de Cointreau
Un filet de Kirsch Jacobert
Servir avec un zeste de citron

Grand Prix d'honneur au Championnat de Cocktail disputé à Cannes le 2 avril 1929.

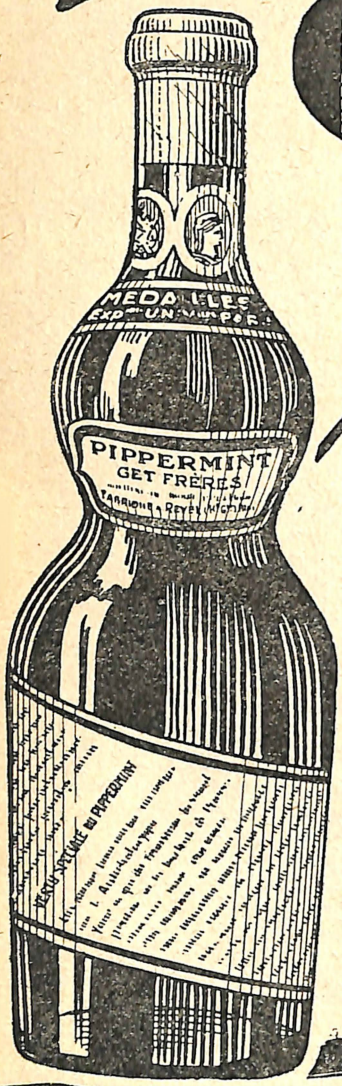
CÉON DE PAU

2/6 Gordon Gin
3/6 Noilly
1/6 « Clos des Ducs » Armagnac
1 tombée d'Izarra jaune
Servir avec un zeste de citron



Prix d'honneur du Championnat des Artistes.

PIPPERMINT GET

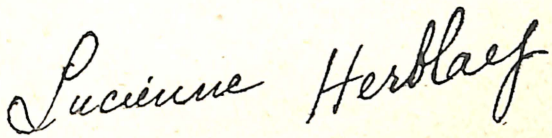


L'âme et la gaîté du COCKTAIL

GET FRÈRES - REVEL (Hte Gne) FRANCE.

CE SOIR OU JAMAIS

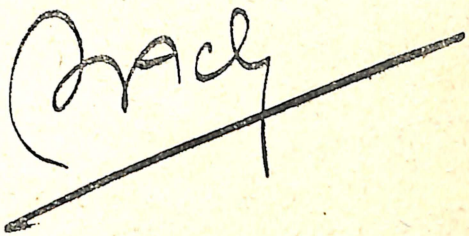
1/2 Gordon dry Gin
1/2 Vermouth Noilly
1 tombée de Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1 Tombée Apry « Marie Brizard »



Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris.

C'EST VERT... MAIS JUSTE

1 trait Angustura
1/3 Gordon Gin
1/3 Pippermint Get
1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
Servir avec un zeste de citron

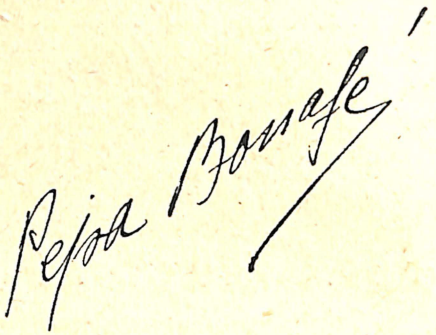


du Casino de Paris.

Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris, 21 juin 1929.

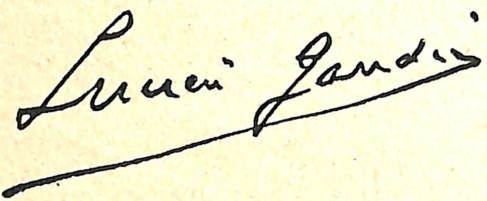
CHAMBOURNY

1 cuiller sucre en poudre
1/5 Rhum Saint-James
1/5 Peach brandy
2/5 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1/5 jus de citron.



CHARLIE PIE

1/2 Gordon Gin
3/8 Vermouth italien
1/8 Campari



CHINOIS

2/10 Mandarinette Cusenier
2/10 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
6/10 Vermouth Noilly

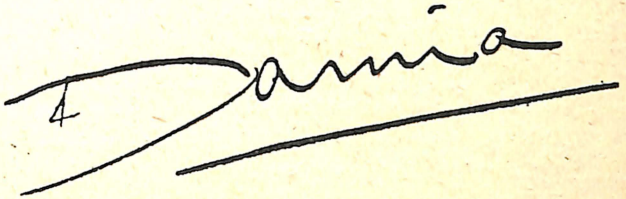
CHARME DE PARIS

2/10 Marie Brizard anisette
2/10 Rhum Saint-James
3/10 Gordon Gin
3/10 Vermouth italien Cora
Servir avec un zeste de citron

Grand Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris.

CHATEAU BASQUE

Dans le verre :
Sur un petit morceau de sucre :
Un doigt d'Armagnac « Clos des Ducs »
Une idée d'Izarra jaune
Et finir avec du Johnston-Cocktail bien frappé



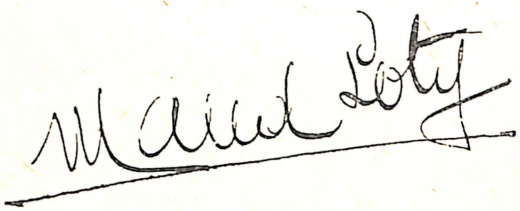
COINTREAU
Liqueur

Demandez "UN COINTREAU"

ZANARDI

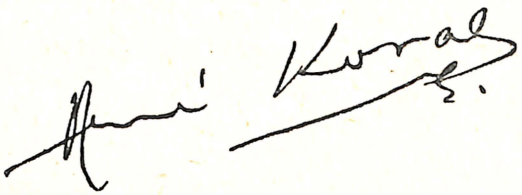
UN CHIEN QUI RAPPORTE

1 filet sirop de sucre
3 traits Pippermint Get
3 traits Cointreau
1 verre Kirsch Jacobert
Servir avec une demi-tranche d'orange.



CIGALON

1 trait orange bitter Focking
1 trait Marasquin
1/2 Rhum Saint-James
1/2 Vermouth Turin Cora
Servir avec un zeste de citron.



des « Bouffes-Parisiens ».

CLOSE-UP

Cocktail vu... et bu par Marcel L'Herbier.

Ne pas négliger que ce jaune d'œuf, patiemment séparé du blanc, soit d'une fraîcheur intégrale.

Ce jaune pur doit être jeté dans le shaker également frais et non moins pur.

Puis on y ajoutera :

1 verre de Gordon Gin
1 verre d'Aquavita (Courvoisier)
1 verre de Cherry-Rocher
1 verre de liqueur Cointreau
1/2 verre de sirop de cerises

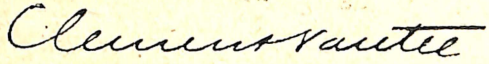
Pour parfaire la fraîcheur, ajoutez la glace nécessaire

Et suivant sa prédestination, secouez le shaker sans interruption le temps qu'il faut à l'œuf pour s'incorporer totalement au liquide.

Passez
Versez

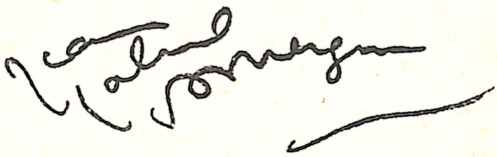
COCKTAIL DE MON CURÉ

1/4 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/4 Calvados
1/4 Rhum Saint-James
1/4 jus de citron



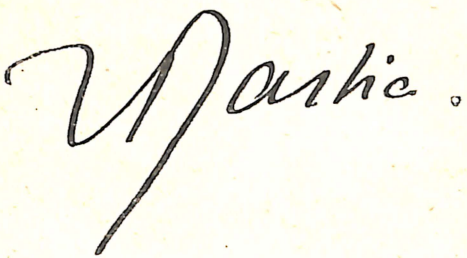
COLORADO

1/3 crème fraîche
1/3 Cherry Rocher
1/3 Kirsch Jacobert.



COCKTAIL PÈRE...
COCKTAIL FILS

1 cuiller à café sucre en poudre
1 — — Curaçao Focking
3/4 Kirsch Jacobert
1/4 jus d'orange

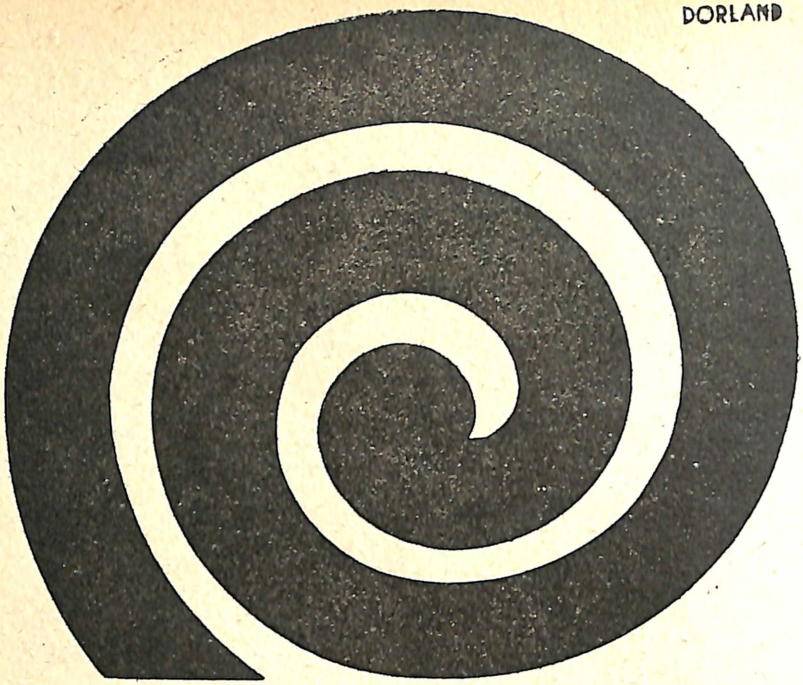


COTE D'ÉMERAUDE

1/3 Gordon Gin
1/3 Armagnac « Clos des Ducs »
1/3 Izarra verte
1 trait de citron

RÉMY et GASTON. *du « Bœuf sur le Toit ».*

DORLAND



VERMOUTH

CORA

TURIN 1835

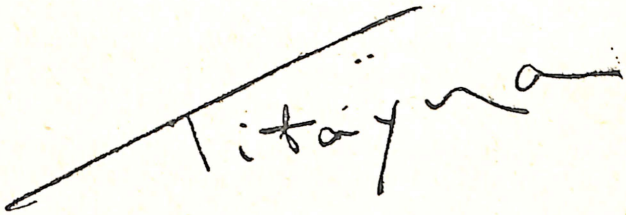
the soul of a good cocktail

Paris adress: 20, Bd. Poissonnière

Téléphone: Provence 64-64

COUP DE CAFARD

2 Gordon Gin
1/2 Vermouth italien Cora
1/2 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/2 Porto Cintra
1/4 Curaçao Focking
1 tranche de citron
3 gouttes d'Augustura



CRABE

2/3 crabe bien cuit et froid, coupé en petits carrés
Pincée de sel
Pincée de Cayenne
1/6 extrait de tomate
1/6 Worcestershire sauce
le jus d'un quart de citron
6 gouttes de sauce Tobasco
Servir avec une pincée de ciboulette hachée et une petite cuillère.

PAUL COLIN

COUP DE ROULIS

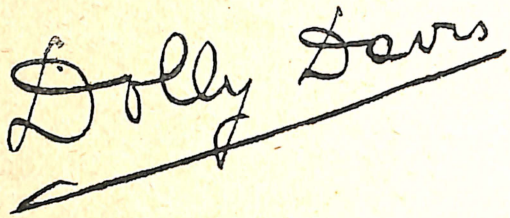
1/3 Vermouth Noilly
1/3 Gordon Gin
1/6 Cherry-Rocher
1/6 Cointreau

NYNA MYRAL et ROBERT BURNIER.

Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris.

CRÉPUSCULE

1 trait Angustura Focking
1/2 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/2 Vermouth Noilly
Quelques gouttes orange bitter Focking
Une tombée Sirop de Framboise



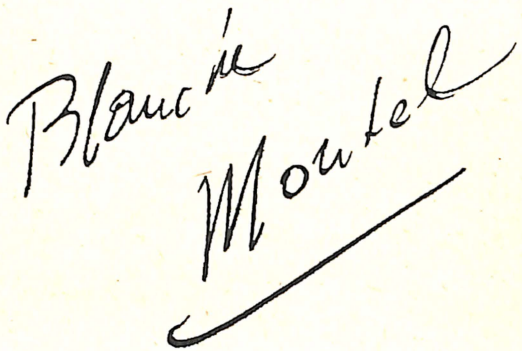
CROISETTE

1/3 Vermouth italien Cora
1/3 Noilly
1/3 Cherry Rocher
Un filet de Kirsch Jacobert
Servir avec une cerise au Kirsch

Grand Prix du Championnat de Cocktail, amateurs, organisé le 1er décembre 1928, au Claridge.

CRAWL

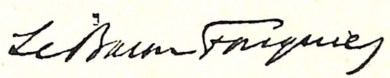
2 traits Angustura Focking
4 traits Noyau-Rocher
4 traits Curaçao Focking
2/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/3 Rhum Saint-James
Servir avec un zeste de citron



du théâtre de la Michodière.

CUR

1 cuillerée de Sirop d'orange
2/5 Courvoisier « The Brandy of Napoléon »
3/5 Majestic Cointreau



COCKTAILS DE PARIS

DERNIER ROUND

1 trait Angustura Focking
5/10 Gordon's dry Gin
4/10 Vermouth français
1/10 Courvoisier
1 large tombée de Cointreau
Servir avec un zeste de citron

Doudjam

جرانساز ظ.ث.اه

Cette recette a obtenu la coupe « Paris-Midi » au Championnat International d'amateurs, organisé par ce journal le 2 décembre 1928 au Claridge.

DECH GERARD'S

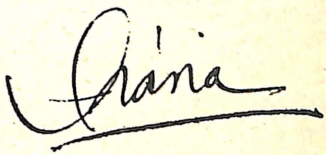
1/2 Gordon Gin
1/2 Vermouth Noilly
1 cuillerée jus d'Ananas
Servir avec un morceau d'ananas

DEUX FRAISES

Ecraser des fraises Saint-Germain
Les sucrer largement
Incorporer ensuite :
2/3 Porto rouge Cintra
1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
Bien frapper
Filtrer

DIANA

1/2 Gordon Gin
1/2 Noilly
une tombée Vermouth italien Cora
quelques gouttes de Pernod
Servir avec un zeste d'orange

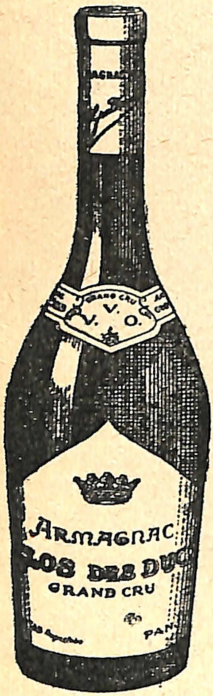


Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris. 21 *juin* 1929.

DIKI

1/4 Gordon Gin
1/4 Izarra verte
1/4 Dubonnet
1/8 Grand Marnier, cordon rouge
1/8 Armagnac « Clos des Ducs »

RÉMY et GASTON,
du « Bœuf sur le Toit ».



★★★
VO
VVO

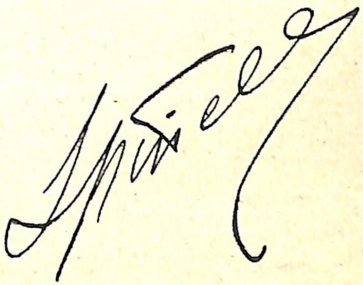
Réserve 1893
Réserve 1867

ARMAGNAC
CLOS DES DUCS

Dépôt de Paris :
6, Magasin du Rhône (Halles aux Vins)
Téléphone : Odéon 38-27

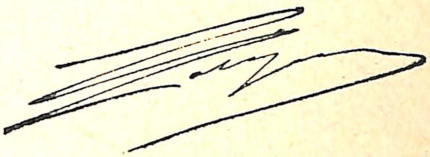
DOMPTEUR

1 cuiller à café de sucre en poudre
1 — — Sirop de fraise
1 — — Curaçao Focking
2 traits jus de citron
1 verre de Rhum Saint-James
1 tombée de Bourgogne rouge
Garnir avec des fruits de saison escalopés et une tranche d'orange



DOUCHE ÉCOSSAISE (La)

Deux verres sur le même plateau :
L'un brûlant, l'autre glacé :
Un brûlot d'eau-de-vie à la framboise
Un sorbet à la framboise
Boire alternativement l'un et l'autre



COCKTAILS DE PARIS

EAU DU NIL (l')

2/3 Gordon's dry Gin
1/3 Johnnie Walker Whisky
1 trait de Pernod
Une bonne tombée de Grenadine

Suzette 8 Nil.

Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris.

ETCHÉ-SPI

Couper en deux un grappe-fruit
Placer chaque moitié dans un lit de glace
Piquer la chair à la fourchette en ayant soin de ne pas percer la peau
Verser doucement un verre de Bénédictine
Saupoudrer de sucre vanillé

Spirelle

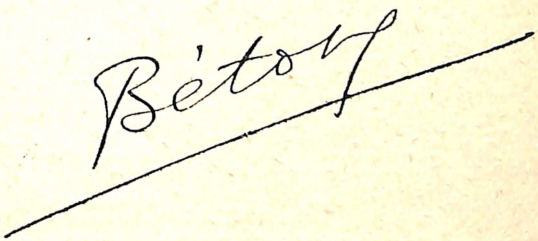
ET MOI, JE TE DIS... MAUD

3/5 « Clos des Ducs » Armagnac
1/5 Izarra jaune
1/5 Marasquin Rocher

Grand Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris. 21 *juin* 1929.
Ce cocktail a été présenté par Mlle Maud Loty, entourée de Mlles Betty Spelle et Yama et de M. Dorly.

EXTASE VOLUPTUEUSE

2 cuillerées sucre en poudre
1/2 verre de Gordon Gin
1/4 verre de Bénédictine
1/4 verre de Cherry-Rocher
1/4 verre de « Moët et Chandon » brut impérial
1 verre crème de lait
1/2 verre Pippermint Get
Garnir de fruits coupés
Servir avec des chalumeaux



FANDANGO

1/3 Izarra jaune
1/3 Gordon's dry Gin
1/3 Wodka

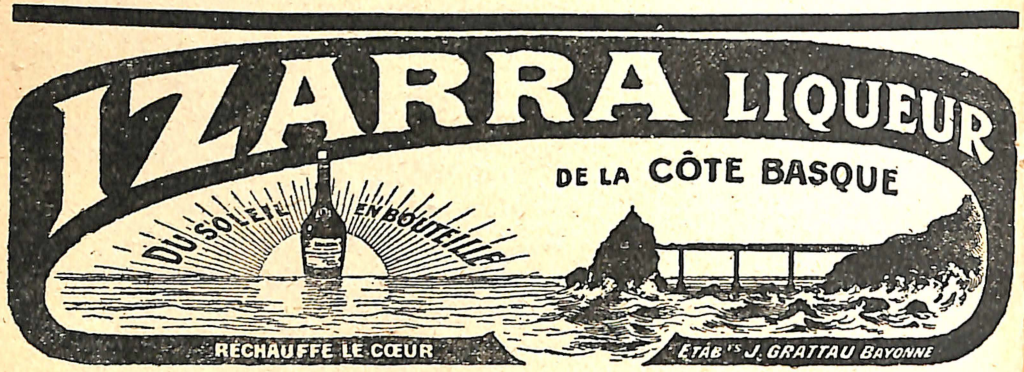
GEORGES ROBINEAU,
du « California ».

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

FAUT CE QU'IL FAUT

1/4 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/4 Cherry-Rocher
1/2 Amaros

GABY MONTBREUSE.



Dépôt de Paris :
6, Magasin du Rhône (Halles aux Vins)
Téléphone : ODEON 38-27

FEMME DU MONDE (La)

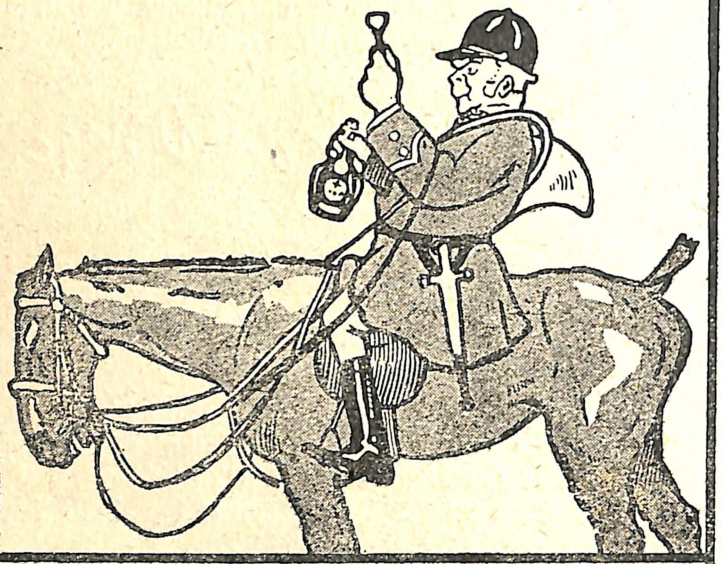
1/4 Kirsch Jacobert
1/4 Prunelle Cusenier
1/2 Champagne Moet et Chandon « Brut Impérial »
Une tombée sirop de sucre
Garnir de fruits de saison escaloppés en tranches minces (oranges, pêches, abricots, bananes, prunes, avec fraises et framboises).

FIN DU MONDE (La)

1/2 Rhum Saint-James
1/2 jus de citron
Une large tombée sirop de framboise
4 traits Curaçao rouge Focking
Servir avec un zeste de citron et garnir de fruits escalopés

BÉNÉDICTINE ?

ALL RIGHT !!



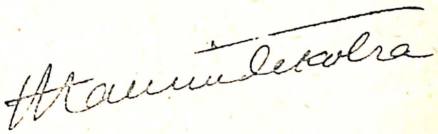
LA GRANDE LIQUEUR FRANÇAISE

FIESOLE

1 citron pressé
Même quantité de Gordon Gin
1 filet sirop d'orgeat
1 quart Perrier

FLAMMES DE VELOURS

1/5 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1/5 Cherry-Rocher
1/5 Bénédictine
1/5 Kummel
1/5 Ginger brandy



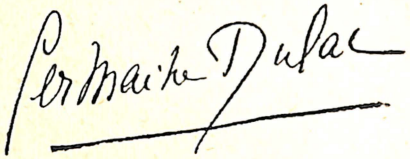
FRANCIS

1/2 Gordon's dry Gin
1/4 Vermouth français
1/4 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1 trait Grand Marnier, cordon rouge

GEORGES,
de chez « Francis ».

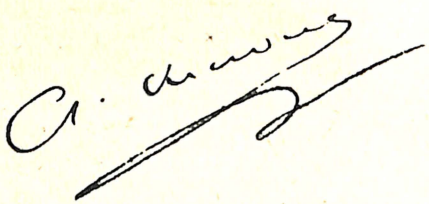
FLASH COCKTAIL

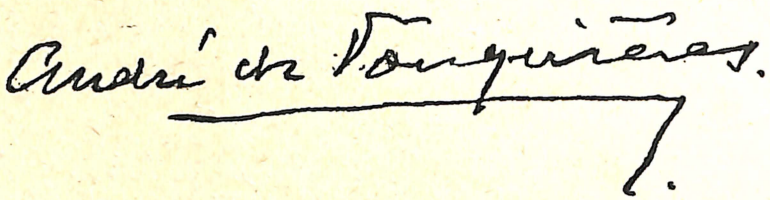
1/3 Cointreau
1/3 Bénédictine
1/3 Kirsch Jacobert
Une tombée de Marasquin Rocher



FOR YOU

2/10 Prunelle Cusenier
4/10 Kirsch Jacobert
4/10 Gordon Gin





1 jaune d'œuf
4/5 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/5 Marasquin Rocher
1 cuiller à café de Grenadine
Finir au Vouvray-Moncontour.

FRENCH COCKTAIL

1/4 Kirsch
1/4 Prunellia Cusenier
4/10 Gordon Gin
1/10 Grenadine.

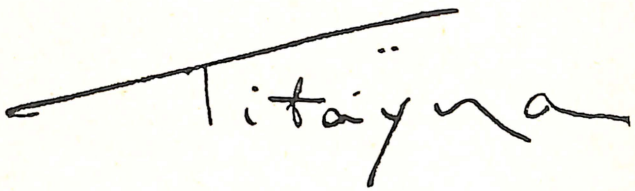
FRIDAY VELVET

1/5 Mandarinette Cusenier
2/5 Gordon Gin
2/5 Dubonnet.

FRIDAY A. ROBINSON, *du « Cintra »*.

FRISCO-SHANGAI

1/2 Gordon Gin
1/2 Vermouth italien Cora
1 goutte bitter
1 olive.



FRISSON

1 cuiller à café sucre en poudre
1 jaune d'œuf
1/4 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1/4 Cherry-Rocher
1/2 Amaros
Muscader.

Mlle MAXA et ROBERT DARTEZ,
Prix d'honneur au Championnat de Cocktail des Artistes de Paris.

COCKTAILS DE PARIS

GIN FIZZ

Une cuillerée à café de sucre en poudre
Le jus d'un citron
Un verre à porto de Gordon Gin
Remplir avec eau de Seltz
Servir avec des chalumeaux.

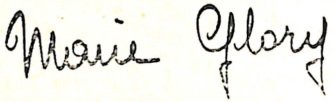
GAUCHO (EI)

1 trait angustura
1/4 vermouth Cora
3/4 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
Servir avec un zeste de citron.

LÉON FERRARI,
du « Guarani ».

GLORIA

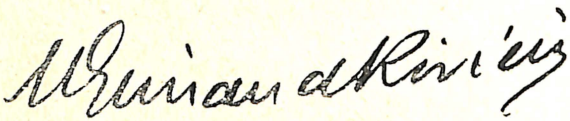
1/3 Gordon Gin
1/3 Noilly
1/6 Cointreau
1/6 Campari.



Prix d'honneur du Championnat des Artistes de Paris.

GREEN

3/4 Gordon Gin
1/4 jus de citron
Une large tombée de Pippermint Get.



GREEN STAR COCKTAIL

1 cuillère à café sirop de sucre
2 traits Pippermint Get
2 traits Curaçao Focking
1 verre Kirsch Jacobert
Servir avec une tranche d'orange.

Jean Sarment

HUGUETTE

1 cuillerée à café sucre en poudre
1/4 Curaçao Focking blanc
1/4 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1/4 Rhum Saint-James
1/4 Johnnie Walker Whisky
Garnir de tranches de fruits : bananes, ananas, oranges, abricots, prunes, pêches.

Huguette Duflos

GUARANI (EI)

1/3 Gordon's dry Gin
1/3 Vermouth Cora
1/3 Aperital.

LÉON FERRARI,
du « Guarani ».

IDÉE (Une)

1/3 Gordon's dry Gin
1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1/3 Vermouth Noilly
1 large tombée d'Apry Marie Brizard.

CHARLEY, *du « Napoléon ».*

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

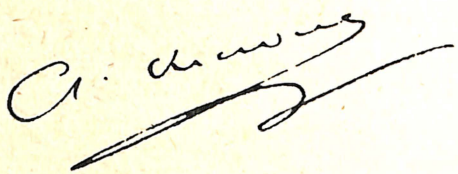
INNOVATION

1 cuillerée à café de sucre en poudre
1 jaune d'œuf bien frais
1 tombée de Courvoisier « the brandy of Napoleon »
1 tombée de Grand Marnier « Cordon rouge »
Remplir avec du porto blanc Cintra
Muscader.

Mlle DOUDJAM.

ISABELITA

2/3 Gordon's dry Gin
1/3 Vermouth Noilly
une tombée jus d'orange
une tombée Grenadine
Quelques gouttes de Pippermint-Get



JEAN DE LA LUNE

1 trait Angustura
1 trait Anisette Marie-Brizard
1/2 Pippermint Get
1/2 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
Une pincée de Cayenne.
Servir avec un zeste de citron.

Marcel Achard

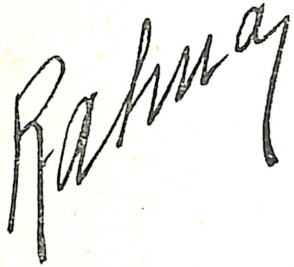
JORIO

Mettre dans le shaker :
Une tranche d'ananas
Une tranche d'orange
Verser dessus :
1/3 vermouth italien Cora
1/3 vermouth français Noilly
1/3 Gordon Gin.

René B. Jeb.

JOSETTE

1 jaune d'œuf
1/3 Anisette Marie-Brizard
1/3 Curaçao blanc Focking
1/3 Courvoisier «the Brandy of Napoleon ».



JUNGLE

1/3 Gordon's dry Gin
1/3 Vermouth Noilly
1/3 Xérès.

JIMMY, *de la « Jungle ».*

Coupe d'honneur au Championnat des barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

KATINKA

6/8 Gordon Gin
1/8 Chartreuse jaune
1/8 Cordial Médoc
3 traits d'Angustura Focking.

Coupe d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris, 1929.

KIKI

2 traits Angustura Focking
Un filet de Cointreau
Un filet de Noyau Rocher
Un verre de Gordon Gin
Une tombée sirop de sucre
Une tombée jus de citron
Servir avec un zeste de citron.

60° LATITUDE

1/2 Gordon's dry Gin
1/4 Kirsch Jacobert
1/4 Cherry Rocher
1 tombée de Kummel.

OLLÉ, *du « Viking's ».*

Grand Prix au Championnat des Barmen disputé le 2 février 1929 à Paris.

LILIANE

1/4 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1/4 Kirsch Jacobert
1/2 Crème de Cacao Chouao
1 tombée de grenadine.

LIQUEUR

CORDIAL-MEDOC

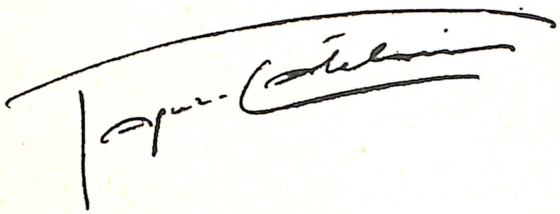
G-A. JOURDE-BORDEAUX

Cherches-tu dans les drinks la saveur, la finesse?
Veux-tu toujours rester solide comme un roc?
Ton palais a-t-il soif d'une ardente caresse?
Pour base des cocktails, prends le Cordial-Médoc.

LIT NUPTIAL

3 parts de Gordon Gin
2 parts de Kirsch Jacobert
1 part 1/2 Curaçao blanc Focking
1 part sirop de fleur d'oranger
1 part jus de citron.

Note de l'auteur : On est prié de ne pas omettre la glace dans le shaker avant l'opération, afin que cette couche nuptiale soit d'une juste fraîcheur.



Prix d'honneur au Championnat de Cocktail des Artistes de Paris.

LUCIEN-GAUDIN

1/2 Gordon's dry Gin
1/6 Campari
1/6 Cointreau
1/6 Vermouth français.

CHARLIE,
du « Cheval Pie ».

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels, disputé à Paris le 2 février 1929.

MADONE (La)

1/4 Bénédictine
1/4 Cordial Médoc
1/4 Kummel
1/4 Ginger Brandy.

MADAME LOU

2/3 Vermouth Noilly
1/3 Gordon Gin
Une tombée sirop d'ananas
Une minuscule pincée de Canelle.

MANHATTAN

2 traits Angustura Focking
2 traits Cointreau
2/3 Johnnie Walker Whisky
1/3 Vermouth Noilly
Servir avec un zeste de citron.

MARTINI

1/2 Gordon Gin
1/2 Vermouth Noilly
Un trait d'orange bitter Gordon
Servir avec un zeste de citron.

MANDARIN

1/10 (fort) de Mandarin
5/10 Vermouth français
4/10 Gordon Gin
2 traits Curaçao orange Focking.

MANDARINETTE

3/10 Mandarinette Cusenier
3/10 Oxygénée Cusenier
3/10 Vermouth Turin Cora
1/10 Cherry Rocher.

MICHODIERE

Prendre un verre à madère, rempli à moitié de glace pilée
1 cuillerée à café jus de citron
2/3 sirop de framboise.
1/3 Rhum Saint-James
Garnir de fruits de saison escalopés, saupoudrés de sucre.

Victor Bouchery

MON PÉCHÉ

1/5 Curaçao Focking
1/5 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1/5 Rhum Saint-James
1/5 Johnnie Walker Whisky
1/5 sirop de sucre
Servir avec fruits de saison escalopés.

MAURICE DEKOBRA.

MONTIGNY

5/10 Crème fraîche
3/10 Cordial Médoc
1/10 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
1/10 Curaçao rouge Focking

M. des Ombiaux

MOONY COCKTAIL

Dans le verre, directement, avec un morceau de glace :
2 traits de Curaçao Focking
1/3 Rhum Saint-James
2/3 sirop de grenadine
Remplir d'eau
Servir avec un zeste d'orange et des chalumeaux.

Pierre Dulac

NÉGRESSE BLONDE (La)

3/10 Crème fraîche
2/10 Gordon Gin
3/10 Crème Cacao Chouao
2/10 Courvoisier « the Brandy of Napoleon »
Saupoudrer de vanille en poudre.

Mlle DOUDJAM.

ONCE MORE

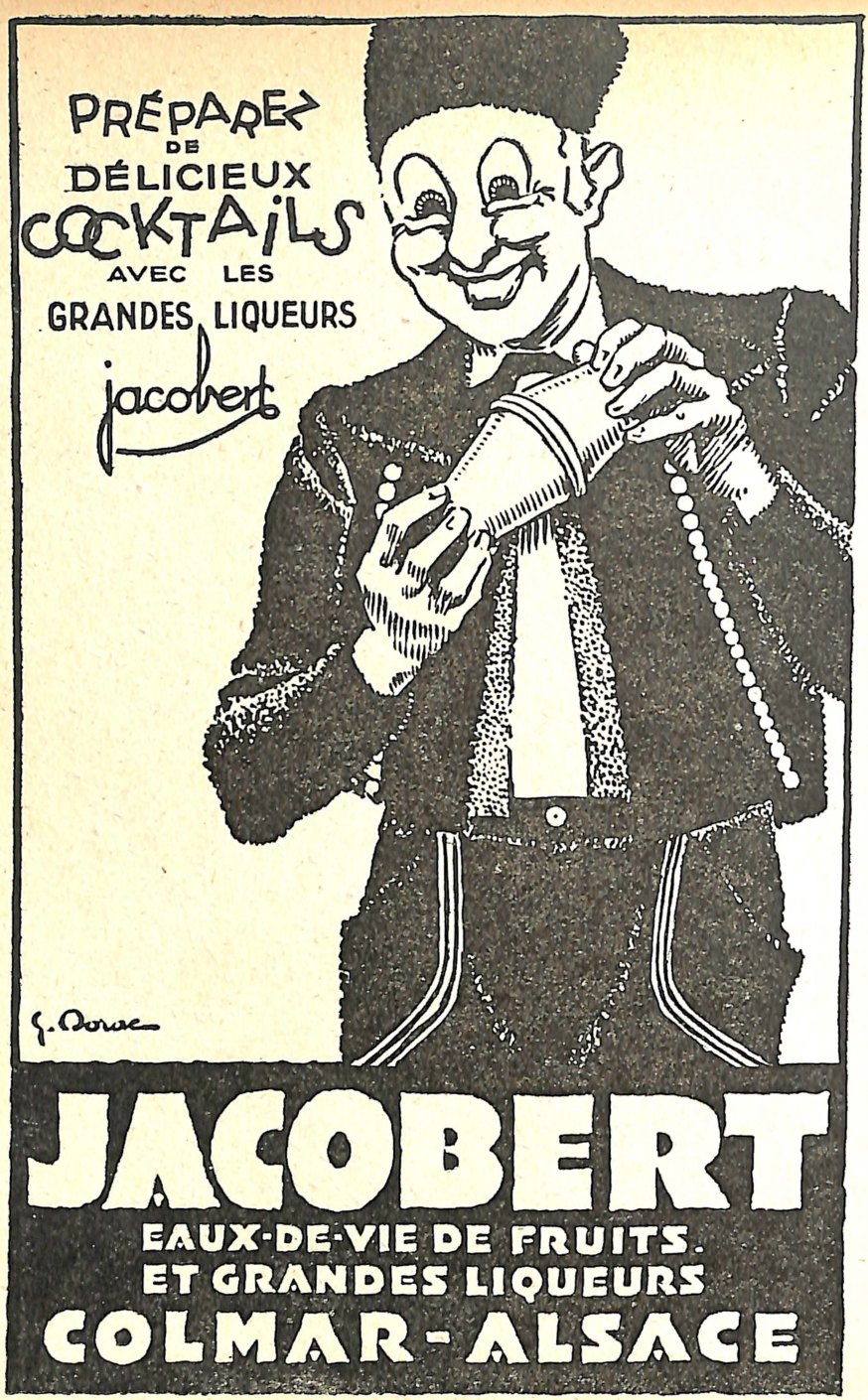
2/10 Mandarinette Cusenier
5/10 Vermouth Noilly
3/10 Kirsch Jacobert
1 trait Angustura Focking

ORONOFF

2/10 Prunellia Cusenier
4/10 Kirsch Jacobert
4/10 Gordon Gin.

OXYGÉNÉE COCKTAIL

1/4 Mandarinette Cusenier
1/4 Oxygénée Cusenier
1/2 Vermouth Noilly.



JACOBERT

EAUX-DE-VIE DE FRUITS.
ET GRANDES LIQUEURS

COLMAR-ALSACE

OYSTER COCKTAIL

2 traits Angustura
1 pincée celeri salt
1/2 cuillerée à café de vinaigre anglais
1 cuillerée à café Worcestershire sauce
1/2 verre à liqueur Courvoisier, « the brandy of Napoléon »
3 Marennes fraîches. PRUNIER.

OYSTER COCKTAIL AUX OURSINS

6 belons pas trop grosses mais bien pleines, détachées de leur coquille et que l'on met *avec leur eau* dans un gobelet entouré de glace pilée.
1/4 verre à dégustation de Tomato Ketchup
1/2 cuillerée à café sauce anglaise
10 gouttes de citron
Cayenne-sel. Muscader légèrement
Remuez
1 verre à dégustation de Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
Posez sur le dessus 3 morceaux d'oursins (le rouge) très beaux
Ne remuez plus. Recouvrez-les seulement

Lucien BAROUX, *des « Bouffes-Parisiens ».*

PACIFIC

1/2 Gordon's dry gin
1/4 Cherry Rocher
1/4 Cointreau

CHARLES, *du « Harry's Bar » Le Touquet.*

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

COCKTAILS DE PARIS

PARIS

1/4 Cherry Rocher
1/4 Gordon gin
1/4 Grand Marnier « cordon rouge »
1/4 jus de citron
Soupçon de grenadine

Raquel Meller

PARIS-MIDI

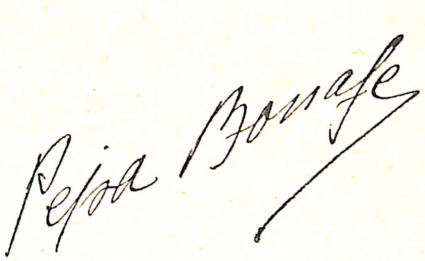
1 verre de Moët et Chandon « brut impérial »
1/2 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/3 Cordial Médoc
1/3 jus d'orange
Servir avec un zeste d'orange

Maurice de Waleffe

PÉPA

1 jet angustura
1/3 Vodka
1/3 Noilly
1/3 Courvoisier « the brandy of Napoléon »
1 tombée de Cointreau
Servir avec un zeste de citron

Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris, 21 juin 1929.

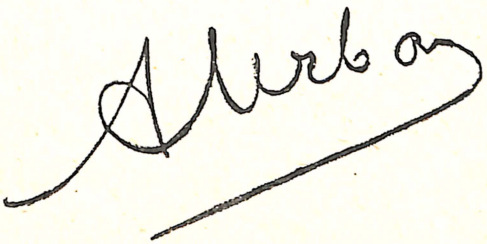


PETIT PAÏEN

3/10 Crème fraîche
1/10 Curaçao Focking
3/10 Crème de Cacao Chouao
1/10 Courvoisier « the brandy of Napoléon »
2/10 Gordon gin
Une cuillerée sucre vanillé

Prix d'honneur du Championnat de Cocktail des Artistes de Paris, 21 juin 1929.

Ce cocktail avait été présenté par M. Urban, entouré de Mlle Eliane de Creus et de Mlle Simone Cerdan.



du « Théâtre des Nouveautés ».

PIRATE

1/3 Rhum Saint-James
1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/3 sirop de framboise
Quelques gouttes jus de citron

CUSENIER LIQUEURS DE LUXE

MANDARINETTE
PRUNELLIA

POOR DEAR OLD THING COCKTAIL

1/3 Sherry Cintra
2/3 Rhum Saint-James
Une tombée de jus de citron.
Servir avec un zeste de citron

Marguerite Valmond

PRIMAVERA

1 trait Angustura Focking
1/3 Rhum Saint-James
1/3 Gordon's dry gin
1/3 Anisette Marie-Brizard

RAPHAËL. *du « Diamant ».*

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

PRIMOS

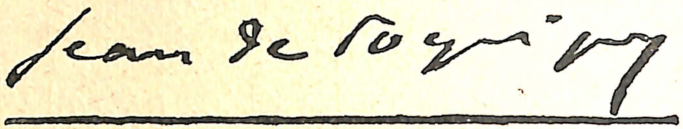
1/2 Johnnie Walker Whisky
1/2 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1 tombée de Grand Marnier, cordon rouge

ANTOINE. *du « Primo's »*

Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

PRISE DIRECTE

2/5 Gordon gin
2/5 Rossi
1/5 Calvados
2 traits Anisette Marie-Brizard.



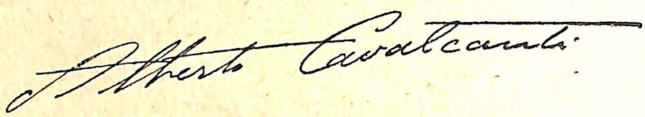
Prix d'honneur Championnat de Cocktail amateurs, Claridge, Paris 1928.

PRUNELLIA

2/10 Prunellia Cusenier
6/10 Vermouth Noilly
2/10 Gordon gin

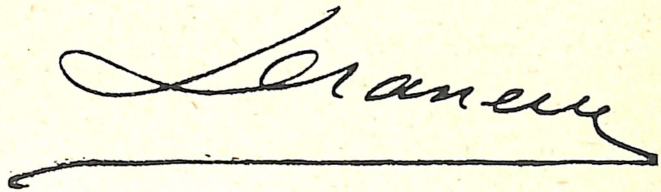
P'TITE LILY

1 verre à liqueur d'eau-de-vie de canne ou de liqueur d'orge
2 cuillerées à café de Vermouth italien Cora
2 — à soupe de Vermouth Noilly
10 graines de genièvre pilées
Bien agiter et servir avec une olive dans chaque verre.



PETITS POIS (Les)

1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/3 Izarra jaune
1/3 Gordon Gin



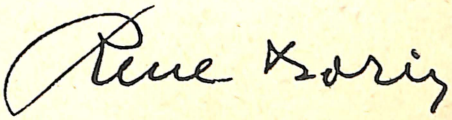
QUICKLY

2 traits Augustura
4 traits Curaçao Focking
1/2 Anisette Marie-Brizard
1/2 Courvoisier « the brandy of Napoléon »

Bernard Zimmer.

RAIDIMÉ

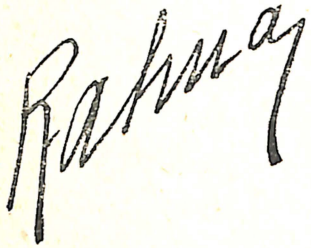
2/3 Gordon gin
1/4 Pernod
1/12 Campari



Prix d'honneur au Championnat de Cocktail des Artistis de Paris. 21 juin 1929.
Cette recette avait été présentée par Dorin et Noël-Noël.

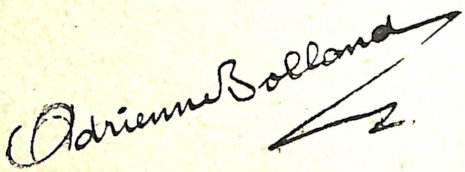
RANETT

1 jaune d'œuf
2 cuillerées à café sucre en poudre
1 filet jus de citron
3 traits Curaçao Focking
3 traits Rhum Saint-James
Une tombée crème fraîche
Remplir avec du Champagne « brut Imperial »
Moët et Chandon
Saupoudrer de muscade



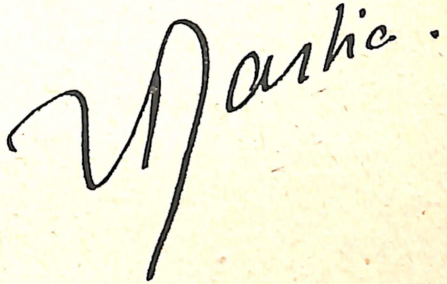
RASE-MOTTES

1/3 Johnnie Walker Whisky
1/3 Kummel Cursky
1/3 Courvoisier « the brandy of Napoléon »



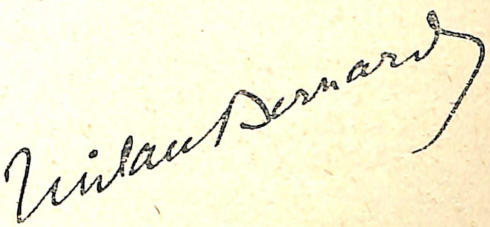
READY ? - GO !

1/3 Rhum Saint-James
1/3 Anisette Marie-Brizard
1/3 Cointreau
Une large tombée sirop d'ananas.



REGRETS INFINIS

Je n'ai aucune recette de cocktail.
Et je ne veux attacher mon nom à aucune de ces mixtures.
Car le médecin me défendant l'alcool, je tiens à en priver tout le reste de l'humanité.
Sentiments cependant les meilleurs



RÊVE D'ALSACE

1/2 Prunelle d'Alsace Jacobert
1/4 Cherry Rocher
1/4 Courvoisier « the brandy of Napoléon »
2 traits Bénédictine

RAOUL, *de « La Cigogne ».*
Grand Prix d'honneur au Championnat des Barmen disputé à Paris le 2 février 1929.

RICQUEBOURG

1 cuillerée à café sucre en poudre
1 verre de Marsala
1 jaune d'œuf
Saupoudrer de muscade

Le Baron Fouquier

ROSE

5/10 Gordon's dry gin
3/10 Vermouth français Noilly
2/10 Cherry Rocher
Servir avec une cerise

ROSE

2/8 Kirsch
4/8 Vermouth français
1/8 Cherry Rocher
1/8 Sirop de groseille
Servir avec une cerise

ALBERT. *du « Chatam ».*

ROSE-MARIE

1/3 Gordon Gin
1/3 Noilly
1/6 Clos des Ducs Armagnac
1/6 Cherry-Rocher
Une tombée de Campari — OUDARD.

Prix d'honneur Championnat des Artistes de Paris.

ROSE MOUSSE

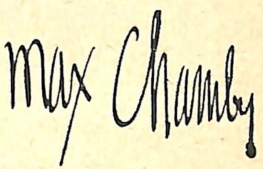
1 verre Vouvray Moncontour
1 tombée Kirsch Jacobert
1 tombée Courvoisier « the brandy of Napoléon »
1 large tombée Cherry-Rocher
1 tombée sirop de framboise

Mlle DOUDJAM.

ROSE RIVIERA

3/10 Noilly
2/10 Courvoisier « the brandy of Napoléon »
3/10 Cherry Rocher
2/10 Kirsch Jacobert

Prix d'honneur du Championnat, Cannes, 1929.



ROSE DU ROY

3/10 Cherry-Rocher
3/10 Vermouth français
4/10 Gordon's dry gin
1 tombée de Kirsch Jacobert, 1 cerise

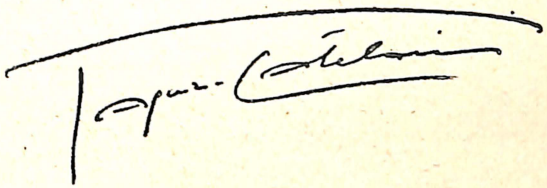
CHARLES, *du « Pavillon Henri IV » à St-Germain.*
Coupe d'honneur au Championnat des Barmen professionnels disputé à Paris le 2 février 1929.

Pas de Rose
Sans Rocher

Le Cherry Rocher est
l'âme du Rose Cocktail

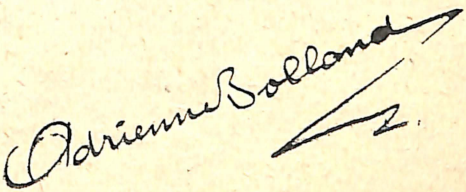
ROSE DES VENTS

Dans un shaker, rempli de glace, vous faites souffler à forces égales, ces 4 vents contraires :
Venant de l'Est : une dose de Kirsch Jacobert
Venant du Nord : une dose de Gordon gin
Venant de l'Ouest : une dose de jus prélevée dans un bocal de cerises à l'eau-de-vie
Venant du Sud : une dose de Cherry-Rocher



ROTOTO

2 traits Curaçao Focking blanc
2 traits Bénédictine
2 traits Marasquin
2 traits Courvoisier « the brandy of Napoléon »
Remplir avec du Vouvray Moncontour nature
Servir avec fruits de saison escalopés



SANS FAÇON

2 traits angustura Focking
2 traits noyau Rocher
1 cuillerée à café sirop de sucre
1/10 Cointreau
9/10 Courvoisier « the brandy of Napoléon »
Servir avec un zeste de citron

Danielle Bréjis

SATYRE

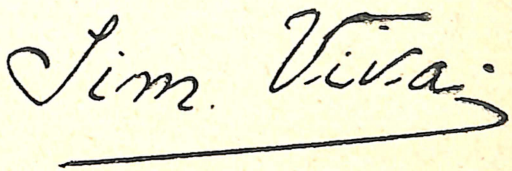
3/10 Prunellia Cusenier
4/10 Vermouth Noilly
3/10 Courvoisier « the brandy of Napoléon »

CUSENIER LIQUEURS DE LUXE

MANDARINETTE
PRUNELLIA

SIM (Le)

1 cuillerée à café de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
1/3 Rhum Saint-James
1/3 Cherry-Rocher
1/3 jus d'orange

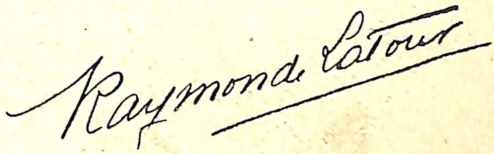


du « Théâtre Marigny ».

Prix d'honneur au Championnat de Cocktail des Artistes de Paris, 1929.

SIX CYLINDRES

1/6 Gordon's dry Gin
1/6 Campari
1/6 Dubonnet
1/6 Vermouth français Noilly
1/6 Vermouth italien Cora
1/6 Cherry-Rocher



***Premier Prix du championnat de Cocktails de Paris-Midi** (Claridge, 2 décembre 1928).*

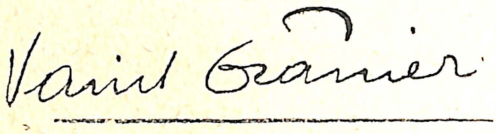
COCKTAILS DE PARIS

SIDE CAR

1/3 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/3 jus de citron
1/3 Cointreau
Servir avec un zeste de citron

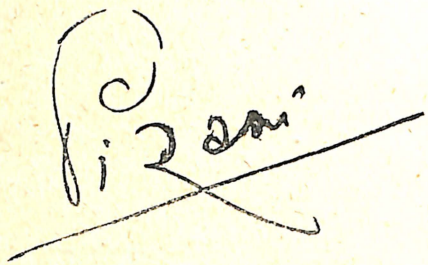
SOURIRE COMMERCIAL

1 trait Angustura Focktin
1/6 Gordon Gin
1/6 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/6 Cointreau
3/6 Dubonnet
Un jus d'orange



TIP-TOES

1/6 Vermouth Cora
1/6 Kirsch Jacobert
1/3 Gordon Gin
1/3 Johnnie Walker Whisky

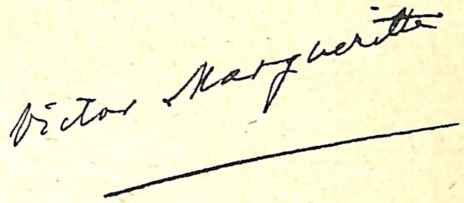


TON CORPS EST A TOI

2 mesures Gordon Gin
2 — Cherry-Rocher
2 — Vermouth Noilly
1/2 — Kummel Cursky
1/3 — Anisette Marie-Brizard
1 — Sirop Groseille

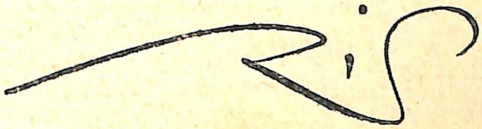
Nappez de cannelle impériale d'Annam finement râpée.

Frôlez le haut du shaker d'un rien d'Ambreïne.



TRANSITOIRE

Un tiers — c'est catégorique —
D'eau de Vichy Célestin;
Elixir parégorique
Selon le gros intestin.
De fleur d'orange imbibée
Dans un rien d'Eau de Vittel,
De bismuth une tombée :
C'est l'Entérite-Cocktail!



TROIS JEUNES FILLES NUES

1/3 Armagnac « Cloc des Ducs »
1/3 Vermouth italien Cora
1/6 Vermouth français Noilly
1/6 Cordial Médoc
Servir avec un zeste de citron

Grameur

Prix d'honneur au Championnat de Cocktail des Artistes de Paris.

RHUM
des Plantations
St JAMES
(Antilles)

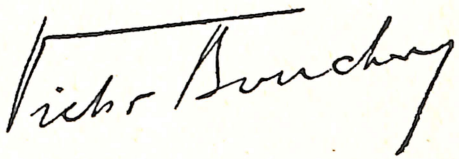
Produit de haute sélection provenant d'incomparables terroirs, élaboré longuement et à grands frais dans les vieilles rhummeries St James, où sé transmettent de génération en génération, les procédés spéciaux et les secrets de fabrication de St James, vieilli sous le ciel tropical, le Rhum St James est devenu, quand il arrive en Europe, la délectable et précieuse liqueur à l'arome subtil et fin, au bouquet admirable et intraduisible, dont s'émerveillent les connaisseurs et les gourmets.

Recommandé pour Cocktails

TROU DANS LE MUR

Prendre un verre à madère rempli à moitié de glace pilée et verser doucement en ayant soin de ne pas mélanger :

1/3 crème de vanille
1 jaune d'œuf
1/3 Bénédictine
1/3 Kummel Cursky
1 trait d'Angustura Focking sur le dessus.



TUNNEL

3/10 Gordon's dry Gin
3/10 Vermouth français
2/10 — Cora
2/10 Campari

BOB, *du « Harry's New-York Bar ».*

Grand Prix au Championnat des Barmen disputé à Paris le 2 février 1929.

TITO

1/2 crème fraîche
1/6 Izarra verte
1/6 Armagnac « Clos des Ducs »
1/6 crème de Menthe verte

ROBERT LŒB.

CHATEAU

MONCONTOUR

crémant brut

VOUVRAY
1er Cru

Parfait pour le Cocktail

TUTTI FRUTTI

Une bouteille de Vouvray Moncontour
1 verre de Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1 verre de Kirsch Jacobert
1 trait de Campari
Garnir de fruits de saison coupés en tranches minces.

Maurice de Waleffe

URODONAL'S COCKTAIL

1/4 Urodonal
3/4 Eau de Vittel
Battre à l'aide d'une petite cuillère

Note de l'auteur : Pas très bon!

JEAN BASTIA.

URSULINES

Le jus d'un demi citron
Douze gouttes de Noilly
Un peu de Grenadine
Remplir avec du Rhum Baccardi

Mlle MYRGA.

VEL D'HIV

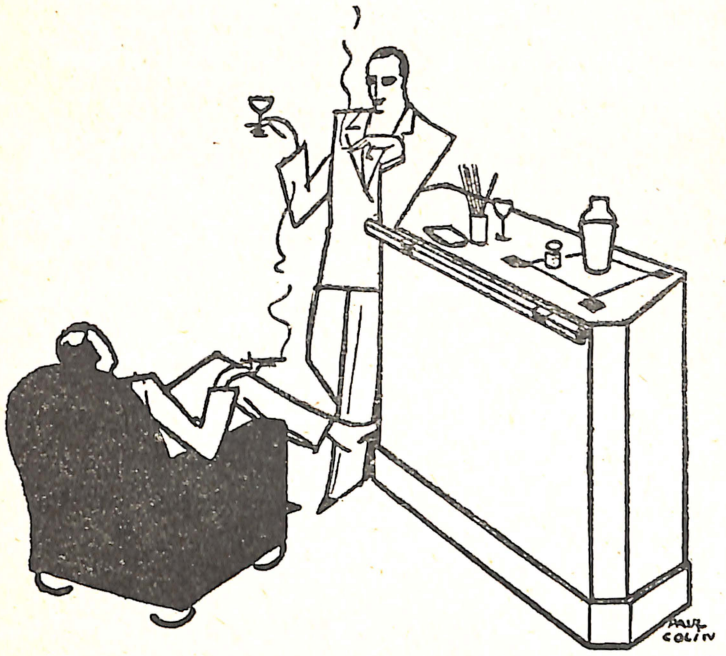
1 trait Angustura Focking
3/5 Courvoisier « the Brandy of Napoléon »
1/5 Bénédictine
1/5 jus de citron

Blanche Monteil

WEILUC

1/3 Gordon Gin
2/3 Rossi
1 trait Marasquin
Servir avec un zeste de citron

LE BAR D'APPARTEMENT



le bar d'appartement est à la mode

L'Heure du Cocktail a remplacé l'heure du thé

Il est élégant et amusant de recevoir ses amis et de leur offrir un cocktail préparé par soi-même.

seulement, il ne s'agit pas de disposer quelques bouteilles sur un guéridon.

pour être vraiment à la mode, il faut avoir un bar chez soi.

mais beaucoup de personnes hésitent encore car la construction d'un Bar entraîne des travaux et des frais onéreux.

or, il existe un bar d'appartement pouvant se mettre partout, sans encombrement et facile à déplacer, c'est

le bar « *Prince de Galles* »

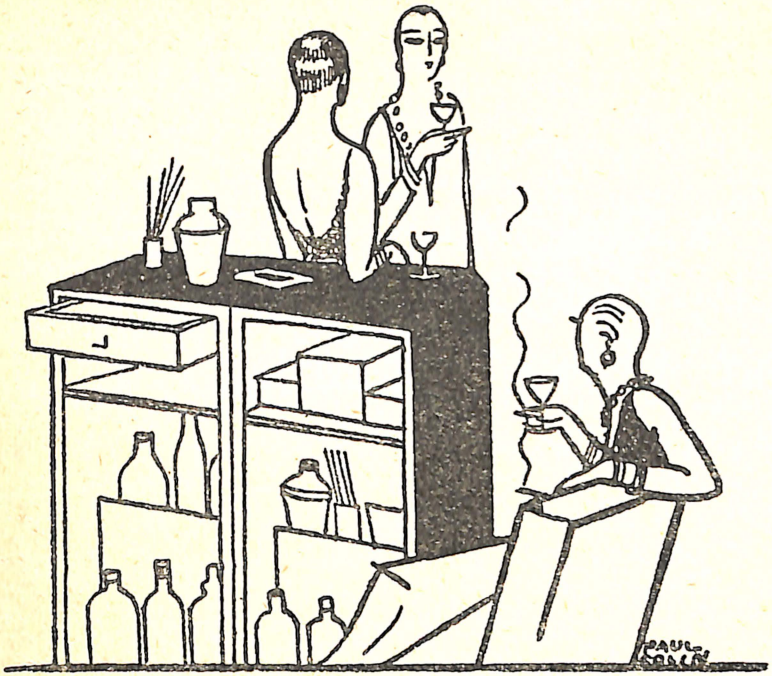
qui a été breveté en France (S.G.D.G.) et déposé, véritable bar en réduction, pratiquement étudié, avec une place pour chaque objet, mettant ainsi à portée de la main les accessoires particuliers et les boissons variées.

LE BAR D'APPARTEMENT

C'est la « Maison du Cocktail », 83, rue La Boétie, qui a créé ces délicieux petits bars d'appartement.

Ils sont livrés avec tout le matériel nécessaire à la parfaite préparation des cocktails.

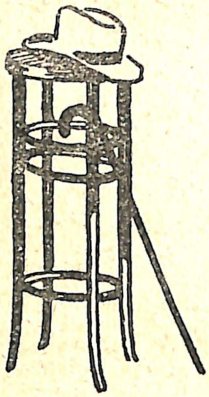
Ils se font en toutes essences de bois : acajou, noyer, palissandre, loupe d'orme, ronces diverses; etc..., et en tous modèles, soit anglais ou modernes, soit rustiques.



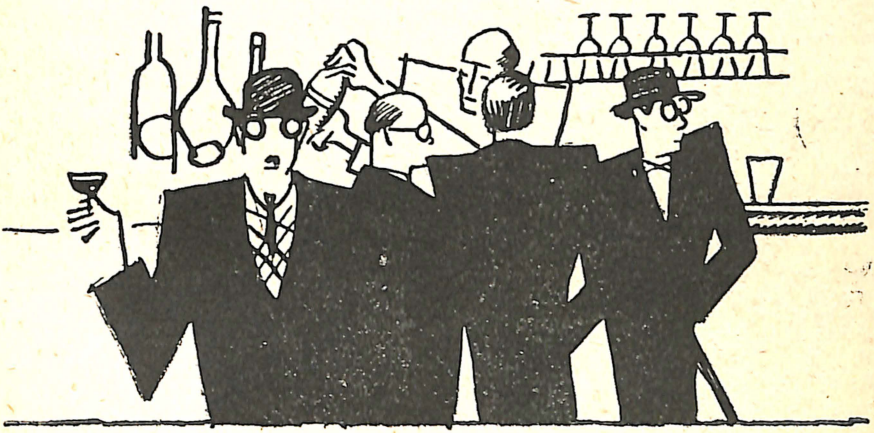
La « Maison du Cocktail » unique à Paris s'est ouverte pour votre seul plaisir, afin que vous puissiez confectionner aisément chez vous, aussi bien que les plus célèbres barmen, toute la gamme des cocktails habituels, et ceux qu'imagneront votre goût raffiné et vos recherches personnelles.

Vous trouverez à la « Maison du Cocktail » tout ce qui peut vous être utile, depuis le « Bar d'Appartement », jusqu'aux accessoires, produits, liqueurs, spécialités, etc...

La Maison du Cocktail : 83, rue La Boétie, Paris. Elysée, 70-66.



LES GRANDS BARS



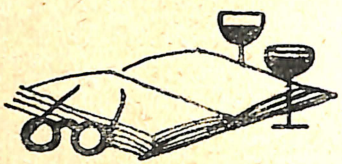
Ce guide ne saurait être complet s'il n'ajoutait, à la liste des savoureuses combinaisons que l'on a lu et qui ont fait entrevoir les sensations nouvelles les plus agréables, une nomenclature des bars où l'amateur éclairé ainsi que le profane pourront satisfaire la curiosité gourmande de leur goût délicat.

Mais surtout, en vrai Parisien que vous êtes, n'allez pas commettre l'erreur impardonnable de

demander au savant barman qui a la responsabilité de vous procurer une jouissance parfaite, un quelconque cocktail.

Si vous ne connaissez pas la spécialité de la maison, laissez faire votre guide, et celui-ci, suivant l'heure et la saison, selon que vous serez seul, entre hommes, ou bien avec une gracieuse compagne, saura vous combiner le plus heureux mélange.

Cette nomenclature est établie par lettres alphabétiques et par quartiers pour permettre de retrouver plus facilement ces oasis reposantes parmi le tourbillon de notre vie fiévreuse.



BOURSE

Adrienne, 99, rue de Richelieu.

Cintra, 107, rue Montmartre.

Galopin's, 42, rue Notre-Dame-des-Victoires.

Royal, 117, rue Réaumur.

OPÉRA - MADELEINE

Adega, 10, rue des Pyramides.

Angel's, 34, rue Caumartin.

Astra, 29, rue Caumartin.

Blue Room, 17, rue Caumartin.

Bodega, 1, rue de Castiglione.

Bœuf sur le Toit, 26, rue de Penthièvre.

Bosphore, 18, rue Thérèse.

Castiglione, 235, rue Saint-Honoré.

Chatam, 17, rue Daunou.

BAR "CHATAM"
17, RUE DAUNOU
Le rendez-vous des gens d'affaires, de théâtre et du turf

Cintra, 6, square de l'Opéra.

Dégustation de Vins Fins d'Espagne et de Portugal
CINTRA
G. de RUYTER & Co.
6, Square de l'Opéra
Même administration :
CINTRA - *6, Square de l'Opéra. Paris*
CINTRA - *167, Rue Montmartre. Paris*
CINTRA - *Lyon.*
CINTRA - *Marseille.*
CINTRA - *Nice.*
CINTRA - *Lille.*
CINTRA - *Grenoble.*
CINTRA - *Aix-les-B.*

Crillon, 10, place de la Concorde.
El Mano, 4, rue Edouard-VII.
Forum, 4, boulevard Malesherbes.
Germain, 20, rue de la Michodière.
Gerny's, 8, rue Port-Mahon.
Grand Hôtel, 12, boulevard des Capucines.
Grand Vatel, 275, rue Saint-Honoré.

Bar du GRAND VATEL
175, Rue Saint-Honoré
15, Rue Saint-Florentin
LE PLUS ORIGINAL DE PARIS

Johnny's, 7, rue Port-Mahon.
Marotte, 8, Chaussée-d'Antin.
Maxim's, 3, rue Royale.
New-York, 5, rue Daunou.
Paix, place de l'Opéra.
Le Pesage (chez Laure Garny), 23, rue Caumartin.
Pick-Wick, 14, rue Duphot.
Primós, 2, boulevard Malesherbes.
Relais de la Belle Aurore, 6, rue Gomboust.

Le RELAIS de la BELLE AURORE
1789
au 6, RUE GOMBOUST
AVENUE DE L'OPÉRA. Tél.: Central 57-79
Ci-devant : rue de la Corderie Saint-Honoré. Paris
BICARD, maître de relais.

Ritz, 38, rue Cambon.
Bar Marzai, 27, rue Caumartin.
Romano, 14, rue Caumartin.
Saint-James et Albany, 211, rue Saint-Honoré.
Saint-Pétersbourg, 33, rue Caumartin.
Scribe, 1, rue Scribe.
Tienda, 30, rue du 4-Septembre.
Trou dans le Mur, 23, boulevard des Capucines.
Victor, 30, faubourg Saint-Honoré.
Viel, 8, boulevard de la Madeleine.

Après le Bureau, le Cocktail !

L'élite de la Société a adopté le

"BAR VIEL"

HOTEL DE PARIS

8, boul. de la Madeleine — *Tél.: Opéra 03-80*

GRANDS BOULEVARDS

Ambassador, 16, boulevard Haussmann.
Bergère, 32, rue Bergère.
Commodore, 10, boulevard Haussmann.
Fantasio, 16, faubourg Montmartre.
Le Montholon, 60, rue La Fayette.

Le Montholon

Restaurant
Bar

82bis rue Lafayette
provence 29-60
(Square Montholon)

Poccardi, 1, rue Saint-Marc.
Royal-Haussmann, 2, boulevard Haussmann.
Sam's, 3, rue Taitbout.
Venezuela, 112, rue Richelieu.

SAINT-LAZARE - SAINT-AUGUSTIN

Certa, 5, rue de l'Isly.
Criterion, 121, rue Saint-Lazare.
Diamant, place Saint-Augustin.
Lorand, 3, rue de Londres.
Potin, place Saint-Augustin.

CHAMPS-ÉLYSÉES

Astoria, Champs-Elysées.
Berry, 92, avenue des Champs-Elysées.

LE BERRY

92, avenue des Champs-Élysées - *RESTAURANT*
Bar américain - Grill Room - Tea-Room - Soupers
Le rendez-vous du monde élégant
Téléphone : Élysées 73-72 et 73

La Boétie, 92, rue La Boétie.
Booth's, 16, rue du Colisée.
California, 16, rue de Berry.
Carlton, 119, avenue des Champs-Elysées.
Champs-Elysées, 63, avenue des Champs-Elysées.
Charley and Charley, 52, rue Pierre-Charron.
Cheval-Pie, 8, avenue Victor-Emmanuel-III.
Claridge, 74, avenue des Champs-Elysées.
Cuvillier, 73, avenue des Champs-Elysées.
Embassy, 136, avenue des Champs-Elysées et 1, rue de Balzac.
Fabry, 23, rue Washington.
Fouquet's, 99, avenue des Champs-Elysées.

Francis, 7, place de l'Alma.

" chez FRANCIS grill Room "
BAR
Elysées 79-11 7, PLACE DE L'ALMA

George-V, 31, avenue George-V.

Guarani, 13, rue d'Artois.

BAR GUARANI
13, Rue d'Artois *Elysées 19-01*
Léon FERRARI
ex-chef barman du Ruhl, Negresco, Fouquet's, Claridge

Lido, 78, avenue des Champs-Elysées.

Louigi's, 6, rue du Colisée.

Napoléon, Arcades des Champs-Elysées et 59, rue de Ponthieu.

Plazza, 25, avenue Montaigne.

Rodolphe et Picco, 9, rue Washington.

Select, 100, avenue des Champs-Elysées.

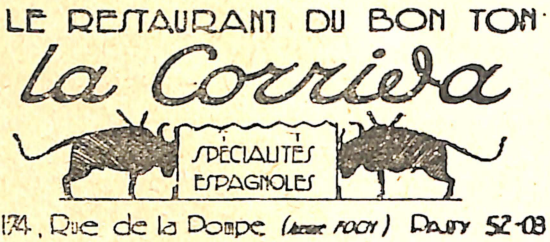
ÉTOILE - TERNES

A bord du Pingouin, 18, rue Poncelet.

Broadway, 15, rue de l'Arc-de-Triomphe.

La Cabane, 1, rue Pergolèse.

La Corrida, rue de la Pompe.



Dupont-Moka, place des Ternes (avenue Wagram).

Joséphine, 37, avenue Friedland.

La Lorraine, place des Ternes.

Letessier, 15, avenue Victor-Hugo.

Chez LETESSIER

15, Avenue VICTOR-HUGO

RESTAURANT -:- BAR-AMÉRICAIN au Sous-sol

Établissement fréquenté par une clientèle select

Little Club, 5, rue de l'Etoile.

Mac-Mahon, 29, avenue Mac-Mahon.

Paradou, 12, avenue Wagram.

Petrissan's 30 *bis,* avenue Niel.

Ping-Pong, 2, rue Brunel.

Ping téléphone : galvani 42-48

Pong

Cocktails **Bar**

et

Ping-Pong

2, rue brunel

(32, avenue de la grande-armée)

Prado, 41, avenue Wagram.

Presbourg, 3, avenue de la Grande-Armée.

Riquen, 20, rue des Belles-Feuilles.

Royal-Monceau, 35, avenue Hoche.

Six Cylindres, 6, avenue Wagram.

Jack's Bar, 8, rue Troyon.

MONTPARNASSE — RIVE GAUCHE

Bon Marché, rue du Bac.

Cigogne, rue Bréa.

Closerie des Lilas, boulevard Montparnasse-Luxembourg.

Coupole, 102, boulevard Montparnasse.

The College Inn, 28, rue Vavin.

Dôme, 108, boulevard Montparnasse.

Falstaff, 42, rue du Montparnasse.

Gipsy's, 20, rue Cujas.

Jockey, boulevard Montparnasse.

Jungle, 127, boulevard Montparnasse.

LA JUNGLE 127, boulevard Montparnasse
Danton 69-60
Le bar le plus mondain et le plus cosmopolite
de 22 h. à 2 h. du matin UNIQUE à PARIS

Montparnasse, 105, boulevard Montparnasse.

Panthéon, 63, boulevard Saint-Michel.

Pascal (Restaurant Chinois), rue de l'Ecole-de-Médecine.

Rotonde, 105, boulevard Montparnasse.

Select, 99, boulevard Montparnasse.

99, boul. Montparnasse
(angle rue Vavin)

LE SELECT

est ouvert toute la nuit

On y déguste à toute heure ses fameux Welsh Rarebit *Ses Spécialités*
BAR AMÉRICAIN le plus ancien du quartier.

Strix, 4, rue Huyghens.
Victoria, 25, boulevard Saint-Michel.
Vikings, 31, rue Vavin.

Chez LES VIKINGS

31, RUE VAVIN

Spécialités Scandinaves et Bar américain
DÉJEUNERS - DINERS - SOUPERS

MONTMARTRE

Fil à la Patte, 46, rue Caulaincourt.
Fred Payne's, rue Fontaine.
Grand Ecart, 7, rue Fromentin.
Léo Faust, 36, rue Pigalle.
Liberty's, 5, place Blanche.
Mikado, boulevard de Clichy.
Radio, 64, boulevard de Clichy.
Pélican blanc, 208, boulevard Raspail.

louis

le père la gourmandise

est à

l'auberge
du pet de nonne

77, boulevard de courcelles

téléphone : carnot 38-97

quatre as...

VOISIN
LORRAINE
CITROËN
TALBOT

GRAND GARAGE DES ACACIAS

43, rue des Acacias
PARIS
Carnot 31-60

LE PARIS-MIDI

GRAND QUOTIDIEN D'INFORMATIONS

PAGES SPÉCIALES

BOURSE

COURSES

AUTOMOBILE

BONNE CHERE

THEATRE

25 RUE ROYALE
PARIS

a.b

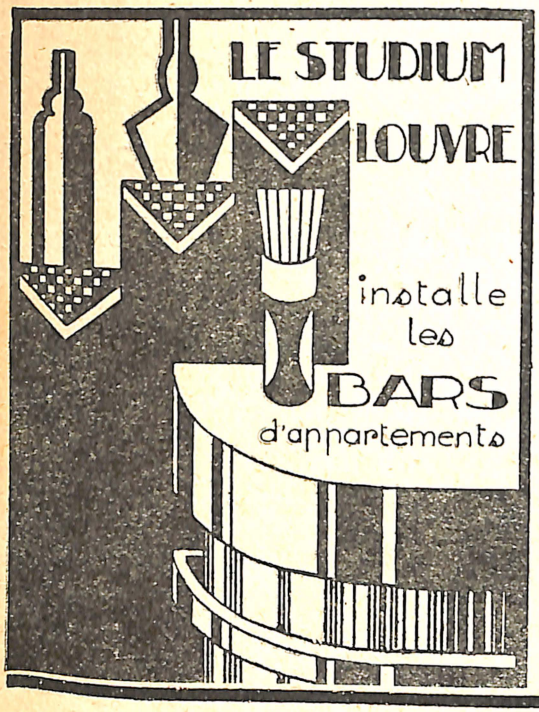
ouvert jusqu'à minuit

j. c. d'ahetze

chemisier

tél. élysées 80-65
— — 99-90
et suivants

arcades des champs-élysées



AU

LOUVRE

PARIS

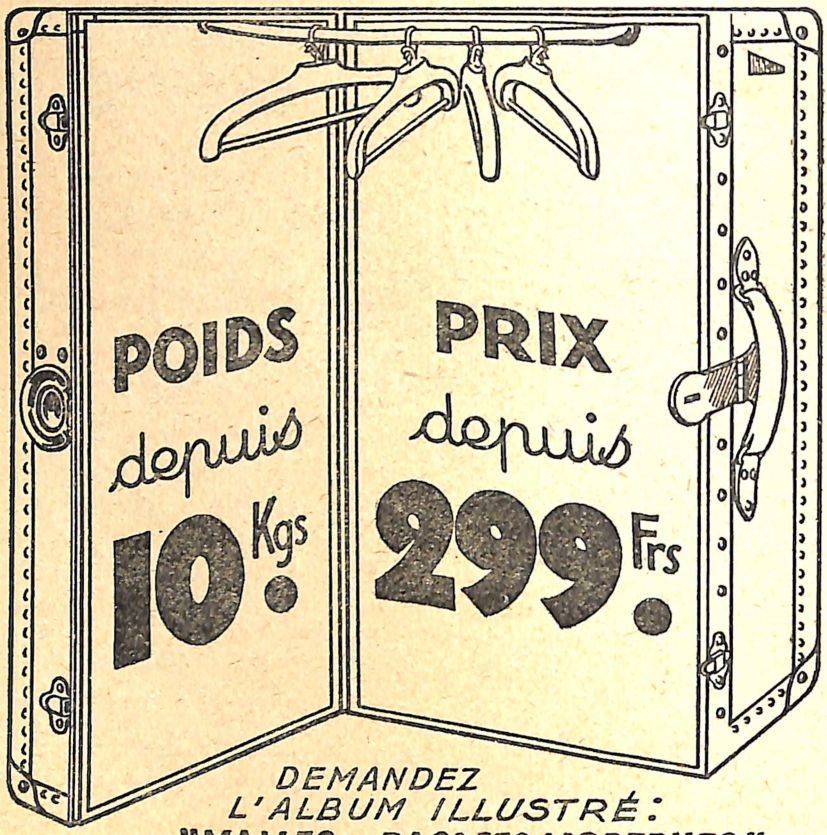
Voir à nos rayons
d'Argenterie et
d'Ebénisterie
nos articles spéciaux
pour

BARS

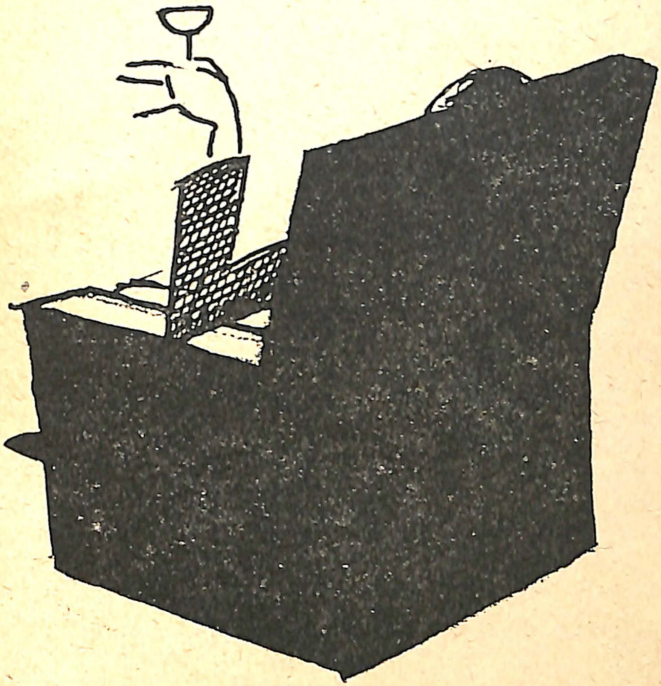
D'APPARTEMENTS

INNOVATION

104. AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES



DEMANDEZ
L'ALBUM ILLUSTRÉ :
"MALLES ET BAGAGES MODERNES"



Achevé d'imprimer
le quatorze Août
mil neuf cent vingt-neuf
par Demangel
maître-imprimeur
à Paris 7 bis
rue de l'Etoile

STUDIO INNOVATION

104
AVENUE
DES
CHAMPS-ÉLYSÉES

PHONOS

DISQUES